MAGGIO
2023

LA CUCINA ITALIANA

DAL 1929 IL MENSILE DI GASTRONOMIA CON LA CUCINA IN REDAZIONE

«La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale»

LA CANDIDATURA È ALL'UNESCO!

A TAVOLA ANCHE CON LE RICETTE DI **ALESSANDRO MANZONI**

INGREDIENTI ECCELLENTI ABBIAMO FATTO IL PARMIGIANO

CUCINATE CON NOI PROSCIUTTO DI PESCE, **RISOTTI E PASTA,** SOUFFLÉ ALLE FRAGOLE

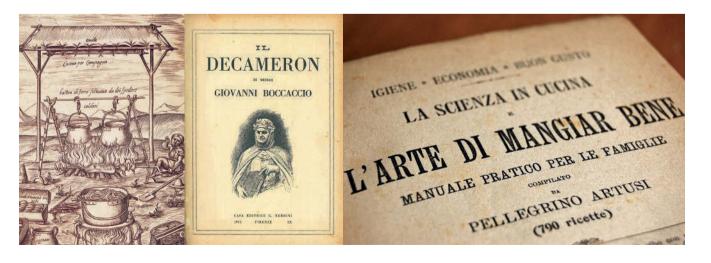
RISOTTO CON GAMBERI E CREMA DI CEDRO cucinato da **Davide Brovelli** (al centro nella foto tra Arianna Gatti e Ruben Bondì)

PASQUA
HOUSE OF THE UNCONVENTIONAL

IL CIBO È NAZIONE

Giorni fa ho riletto tutte le rubriche scritte per noi dal professor Massimo Montanari. Si parlava di cacio sui maccheroni, addirittura citato dal Boccaccio nel suo *Decameron*, si menzionava il lavoro di Bartolomeo Scappi, che intorno alla metà del Cinquecento fu cuoco di Papa Pio V (tra l'altro uno dei pochi pontefici realmente parchi in fatto di cibo) e autore di un ricettario cruciale per le tavole a venire tanto quanto quello del buon Pellegrino Artusi. Questo nostro caro Paese, grazie alla cucina, è nato ben prima del Risorgimento, come se i paesaggi definiti nei secoli dall'agricoltura lo avessero plasmato in modo invisibile ma netto ben prima della nascita ufficiale della nazione. E sicuramente per gli italiani e le italiane dalla tavola passano tante emozioni, tante idee, tanta cultura, tanta vita. E la ricchezza del nostro desco riflette in modo potente cosa significa Italia. Siamo molti, 60 milioni, e oltre i confini altri 80 milioni, siamo originali, creativi ma siamo spesso in conflitto tra di noi. Chiaro, è il nostro bello perché vuol dire diversità e ricchezza, pluralità, ecosistema variegato, creatività geniale (Leonardo, Manzoni, Levi-Montalcini, vado avanti?), ma anche il nostro brutto perché ci facciamo guerre più dure e crudeli di quelle imposte e immaginate dai nostri stessi nemici. Il Governo italiano poco tempo fa ha dato un segnale importante: ha candidato «La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale» all'Unesco, due Ministeri, cultura e agricoltura, per la prima volta insieme. È un fatto straordinario per il Paese, che improvvisamente accende una luce grande come un lampione sulla nostra identità, al di là di tutte le opinioni politiche, è un faro che ha lo stesso sapore di Rinascimento. Che fortuna per coloro che lo hanno vissuto! E che fortuna abbiamo noi ora con questa straordinaria opportunità: fare le cose insieme per il futuro e le generazioni che verranno. Sentirci uniti intorno allo stesso obiettivo che non è solo, in primis, ottenere il riconoscimento, ma imparare ad agire in armonia con i nostri vicini, con le regole del rispetto e del fair play. E a sentirci tutti parte della stessa nazione.

Maddalena Fossati Dondero

@ mfossati@condenast.it maddalenafossati

Un ricordo affettuoso da parte mia e di tutta la redazione al direttore Ettore Mocchetti che ha condiviso un tratto del nostro cammino alla guida di La Cucina Italiana.

MAGGIO 2023

SOMMARIO

LA CUCINA ITALIANA

65

Ortaggi misti di primavera con guanciale cucinati da Arianna Gatti per il nostro ricettario.

FACEBOOK.COM/LACUCINAITALIANA INSTAGRAM.COM/LACUCINAITALIANA TWITTER.COM/CUCINA_ITALIANA

109
Mousse fondente, dal servizio dedicato ad Alessandro Manzoni e ispirato alle sue passioni gastronomiche.

86
Lo chef Alberto Gipponi ha creato per noi un menù tutto di pasta.

RICETTARIO

LA SCUOLA

GUIDE

LA FILOSOFIA CHE CI GUIDA DAL 1929

Ogni piatto nasce dalla nostra cucina in redazione, una cucina di casa proprio come la vostra. Una cuoca o un cuoco lo pensa e lo realizza, e una redattrice ne segue tutti i passaggi, per raccontarvi nel dettaglio che cosa dovrete fare per replicarlo. E dopo averlo fotografato lo assaggiamo e verifichiamo che sia all'altezza delle vostre aspettative.

In copertina: Risotto con gamberi e crema di cedro (pag. 57), ricetta di Davide Brovellli. Mezze maniche e zucchine in tre modi (pag. 58), ricetta di Ruben Bondì. Foto di Guido Barbagelata, styling di Beatrice Prada.

VI ASPETTIAMO IN EDICOLA OGNI MESE

Per scrivere alla redazione:
cucina@lacucinaitaliana.it
oppure La Cucina Italiana, piazzale Cadorna 5/7,
20123 Milano, telefono 02 85611

IN DIGITALE

Potete acquistare la copia singola
o l'abbonamento in edizione digitale
sulla App LA CUCINA ITALIANA
disponibile su Apple Store e Google Play.

PER ABBONARSI

abbonatiqui.it/rivista/la-cucina-italiana
oppure chiamate lo 02 86808080

IL SITO

Scoprite i video e i contenuti aggiuntivi
di *La Cucina Italiana* e cercate la vostra ricetta
preferita tra le tantissime che pubblichiamo
ogni giorno su **lacucinaitaliana.it**

Si trova a Milano in via San Nicolao 7
(angolo piazzale Cadorna).
Non perdetevi i nostri corsi di cucina
e di pasticceria, per principianti ed esperti.
scuola.lacucinaitaliana.it
Scoprite anche le videolezioni online
su ***corsidigitali.lacucinaitaliana.it***

LA CUCINA ITALIANA

N. 05 – maggio 2023 – **Anno 94°**

Direttore Responsabile
MADDALENA FOSSATI DONDERO

Art Director
BRENDAN ALLTHORPE
Caporedattore
MARIA VITTORIA DALLA CIA

Redazione
LAURA FORTI (redattore esperto) – lforti@lacucinaitaliana.it
ANGELA ODONE – aodone@lacucinaitaliana.it
SARA TIENI – stieni@lacucinaitaliana.it
Ufficio grafico
RITA ORLANDI (capo ufficio grafico)
Photo Editor
ELENA VILLA
Cucina di redazione
SARA FOSCHINI
Lacucinaitaliana.it
STEFANIA VIRONE VITTOR (Senior Features and Web Editor) – svirone@condenast.it
RICCARDO ANGIOLANI – rangiolani@condenast.it
GIADA BELLEGOTTI – gbellegotti.ext@condenast.it
Digital
FRANCESCA MARINO (audience development manager) – fmarino@condenast.it
MARIKA SARZI SARTORI (social media manager) – msarzi.ext@condenast.it
Styling
BEATRICE PRADA (consultant)
Segreteria di Redazione
MONICA OGGIONI – cucina@lacucinaitaliana.it

Hanno collaborato
Per le ricette RUBEN BONDÌ, DAVIDE BROVELLI, ILARIA CASTELLI, SARA FOSCHINI, ARIANNA GATTI, ALBERTO GIPPONI, JOËLLE NÉDERLANTS, ALESSANDRO NEGRINI, LORENZO PESCI, DARIO PISANI, ALESSANDRO PROCOPIO

Per i testi SARA BARILLA, FIAMMETTA FADDA, SARA MAGRO, MARINA MIGLIAVACCA, MASSIMO MONTANARI, CARLO OTTAVIANO, DANILO POGGIO, DAVIDE RAMPELLO, FEDERICA SOLERA, STUDIO DIWA (REVISIONE TESTI), VALENTINA VERCELLI

Per le immagini AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, AG. BRIDGEMAN IMAGES, AG. GETTY IMAGES, AG. SCALA GROUP, ARCH. SLOW FOOD, GUIDO BARBAGELATA, MASSIMO BIANCHI, GIACOMO BRETZEL, STEFANO BUTTURINI, MANUEL CAZZOLA, MARTINA D'ANDREA, GIOVANNA DI LISCIANDRO, CAMILLA GIACINTI, RICCARDO LETTIERI, JACOPO SALVI, VALENTINA SOMMARIVA

EDIZIONI CONDÉ NAST S.p.A.

Managing Director NATALIA GAMERO DEL CASTILLO

Chief Business Officer FRANCESCA AIROLDI

Consumer Business Country Lead ALESSANDRO BELLONI
HR Director GIORGIO BERNINI
Production Director Europe ENRICO ROTONDI
Finance Director LUCA ROLDI
Head of FP&A CRISTINA PONI
Digital Director ROBERTO ALBANI
Social Media Director ROBERTA CIANETTI
Head of Digital Marketing GAËLLE TOUWAIDE
Head of Data Marketing TERESA ROTUNDO
Head of Digital Video, CNE RACHELE WILLIG

Advertising sales
Style Brand & Category Lead (Vanity Fair, Vogue, GQ) MICHELA ERCOLINI
Culture Brand & Category Lead (WIRED) LORIS VARO
Lifestyle Brand & Category Lead (AD, CN Traveller, La Cucina Italiana) CARLO CLERICI
CNCC Italy Director VALENTINA DI FRANCO
Account Strategy Director SILVIA CAVALLI
Digital & Data Advertising Director MASSIMO MIELE
Advertising Marketing Director RAFFAELLA BUDA
Brand & Category Regional Lead (Centre & South Italy) ANTONELLA BASILE
Fashion & International Director MATTIA MONDANI
Brand Ambassador La Cucina Italiana & CN Traveller FEDERICA METTICA

Sede: 20123 **Milano**, piazzale Luigi Cadorna 5 - tel. 0285611 - fax 028055716.
Padova, c/o Regus Padova Est Sottopassaggio Mario Saggin 2 - 35131 Padova, tel. 0285611 - fax 028055716.
Bologna, c/o Copernico via Altabella 17 - 40125 Bologna, tel. 0085611 - fax 028055716.
Roma, c/o Copernico Termini piazza Indipendenza 23 B/C - 00185 Roma, tel. 0085611 - fax 028055716.

MAGGIO 2023

NOTIZIE DI CIBO

A CURA DI ANGELA ODONE

Pranzo in famiglia a Sipicciano, nella campagna di Viterbo: in piedi, Benilde Mauri tra i nipoti Mauro e Francesco (a destra); seduti, i figli Mario e Maddalena.

TUTTI INTORNO ALLA STESSA TAVOLA

«La cucina italiana tra sostenibilità e diversità bioculturale», ecco il titolo con cui è stata candidata la nostra tradizione gastronomica a patrimonio immateriale dell'Umanità Unesco. Avrete certamente sentito o letto questa notizia che ci coinvolge tutti e ci rende orgogliosi. Ma che cosa significa questa candidatura? Secondo noi vuol dire portare, tutti i giorni, in primo piano il cibo italiano come espressione della nostra identità, perché in ogni piatto che prepariamo per il convivio si ritrovano la nostra storia, le usanze che si tramandano di generazione in generazione, il nostro ineguagliabile paesaggio. E proprio perché una ricetta non è solo un piatto ma anche e soprattutto un modo di essere, lanciamo qui «La Migliore Ricetta Italiana», un'avvincente sfida aperta a tutti – cuoche e cuochi di casa, chef professionisti, semplici appassionati – per scrivere insieme il futuro della bontà italiana (voltate pagina e scoprite le regole per partecipare).

FOTO GIACOMO BRETZEL

UN EVVIVA CORALE

23-03-2023: una data memorabile. È il giorno in cui il Ministero della Cultura e il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste, per la prima volta uniti, hanno annunciato la candidatura (nella foto sopra) evidenziandone il valore insieme agroalimentare, enogastronomico e culturale. Sei giorni dopo il dossier è arrivato a Parigi e, per mano di Liborio Stellino, ambasciatore italiano presso l'Unesco, è stato consegnato a Tim Curtis, responsabile per la Lista del Patrimonio Immateriale dell'Umanità (nella foto sotto). Ora inizia un nuovo cammino comune, buona fortuna Italia!

Sotto, il Presidente del Consiglio Giorgia Meloni con il Ministro dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste Francesco Lollobrigida che brindano insieme a una nutrita rappresentanza di cuochi a Vinitaly, lo scorso 3 aprile.

CUCINATE CON NOI

LA MIGLIORE RICETTA ITALIANA

Inventatene una nuova per contribuire all'archivio contemporaneo e futuro della nostra cucina

Udite, udite! Lettrici e lettori, cuoche e cuochi, professionisti e amatori della nostra cucina in Italia e nel mondo, attenzione. Mandateci le vostre ricette per continuare a scrivere il grande archivio gastronomico del nostro Paese. Inviatele a *lamigliorericettaitaliana@lacucinaitaliana.it*, e proprio come aveva fatto per primo Pellegrino Artusi nel comporre la sua celebre opera nel 1891, noi le raccoglieremo per custodirle e per individuare le più buone. Ecco i requisiti che dovranno avere: originalità, legame con la tradizione regionale, gusto contemporaneo, leggerezza, sostenibilità. Via via che arriveranno in redazione, le selezioneremo, le cucineremo, le pubblicheremo su questo giornale e sul sito evidenziate da un bollino speciale e, a novembre, sveleremo le migliori in una serata di gala. Partecipate numerosi! Tutte le informazioni su *lacucinaitaliana.it*

COME DOVRANNO ESSERE LE RICETTE? ECCO I CRITERI DA SEGUIRE

Le ricette che ci invierete dovranno evidenziare i seguenti requisiti. **1.** Sostenibilità (ingredienti locali e stagionali). **2.** Antispreco (contenimento delle dosi, eventuale utilizzo degli scarti della lavorazione e riuso degli avanzi). **3.** Semplicità di esecuzione (evitare passaggi superflui e cotture troppo lunghe, misurare l'uso degli elettrodomestici e degli strumenti). **4.** Esaltazione delle doti dell'ingrediente. **5.** Valorizzazione e rinnovamento della tradizione italiana in chiave creativa. **6.** Inclusione di elementi di culture gastronomiche diverse. **7.** Inclusione di tecniche per preparazioni vegetariane, vegane, prive di lattosio e di glutine... **8.** Salubrità e leggerezza conformi alle nuove esigenze e ai nuovi stili culinari contemporanei. **9.** Cura della bellezza del piatto finito.

Inquadra con la fotocamera del tuo smartphone il QR code qui sopra per accedere alla pagina dedicata. Ora tocca a te, crea il tuo piatto e spediscilo alla redazione.

FOTO ARCH. LCI, MINISTERO DELLA CULTURA

DIFENDIAMO LE API
AGIAMO SOSTENIBILE
Noi di Mielizia ci siamo presi un impegno con la natura. Da sempre difendiamo le api, l'ambiente e la biodiversità, consapevoli del ruolo fondamentale dell'apicoltura nell'ecosistema. Siamo l'unica filiera del miele in Italia e, con oltre 600 apicoltori e 110.000 alveari, coltiviamo la biodiversità del territorio italiano e garantiamo prodotti buoni, tracciati e di alta qualità. Crediamo in quello che facciamo e proponiamo un nuovo modo di alimentarsi e di vivere, che guardi al futuro. Unisciti a noi, agiamo sostenibile: insieme per la biodiversità.
Mielizia
INSIEME PER LA BIODIVERSITÀ
BIO
BIO
BIO
BIO
ldbadvertising.com

AMBIENTE AL CENTRO

UN GRANDE AMORE PER LA TERRA

Scienziati, agricoltori, imprenditori, insieme per conoscere, capire e salvaguardare il nostro bene più prezioso

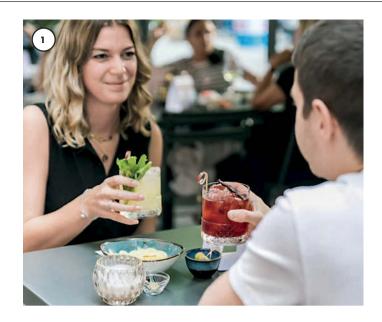
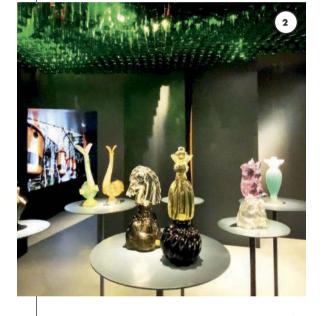
DEMETRA, DEA BIODINAMICA

Ispirato da Rudolf Steiner, nel 1924 un gruppo di agricoltori scelse la dea che protegge la terra come simbolo dell'associazione che raccoglie tutti coloro che seguono i principi dell'agricoltura biodinamica. Così è nato il marchio Demeter che si trova su tantissimi prodotti, in Italia e nel mondo. Il cardine? Contadini, piante e animali collaborano per mantenere in salute la Terra, prevenendo i mali, invece di curarli dopo, in un armonico equilibrio. *demeter.it*

FOOD&SCIENCE FESTIVAL ALLA VII EDIZIONE

Appuntamento a Mantova dal 19 al 21 maggio per interrogarsi sul futuro, sui bisogni del pianeta e su scienza e alimentazione. Tra attualità, sostenibilità e benessere per guardare oltre i «Confini», come dice il titolo di quest'anno. Tra gli ospiti anche il chimico Dario Bressanini. *foodsciencefestival.it*

ANTISPRECO: NUOVI OBIETTIVI

Too Good To Go, l'app che consente di salvare il cibo invenduto, registra successi crescenti, anche in relazione all'aumento generale dei prezzi, che rende gli italiani più inclini al risparmio. Dopo il successo del 2022 (32% di pasti salvati più del 2021), con la nuova identità del marchio si punta a coinvolgere più persone possibile e a rafforzare i legami con le comunità. *toogoodtogo.com*

CHE COSA SUCCEDE

ESPERIENZE IN BELLA MOSTRA

Cocktail di grido, liquori degni della teca di un museo e fumetti: un mix unico

1. SOLO IL MEGLIO DEL BAR
Dal 7 al 9 maggio al Superstudio Maxi di Milano torna la seconda edizione di Mixology Experience: per scoprire le nuove tendenze (anche no-alcohol), rinsaldare tradizioni e imparare dai grandi bartender. In città, eventi e degustazioni per tutti. *mixologyexperience.it*

2. 200 ANNI DI STORIA
Questo traguardo è stato celebrato dalla famiglia Luxardo con la creazione del Museo d'impresa Luxardo, a Torreglia (PD), per raccontare le tappe della propria attività di distillatori. Visitabile gratuitamente su prenotazione dal mercoledì al sabato. Per info *luxardo.it*

3. DRINK LIST? SÌ, A FUMETTI
Si chiama MAG City, in omaggio alla città che ha visto nascere il MAG Café Navigli e tre anni fa la gemmazione in via De Amicis, la drink list che ripercorre questi anni di successi: disegnata dal fumettista Giuseppe Camuncoli, è ispirata alle fermate della metro di Milano. *farmilygroup.com*

4. LA PIMPA A PISTOIA
Quanti bambini ed ex bambini hanno sognato di entrare nella cucina della Pimpa? Fino al 30 luglio sarà possibile farlo a Pistoia con la mostra *ALTAN, Cipputi e la Pimpa. Il mondo com'è... e come dovrebbe essere*, dove è stata ricostruita la casa della Pimpa. In più disegni, opere inedite e sculture in gommapiuma. *pistoiamusei.it*

Bacco di Caravaggio (1597-98).

Bacco fanciullo attribuito a Guido Reni (c. 1620).

CARTOLINE DA VINITALY

ARTE, DONNE, BOLLICINE

Due opere iconiche celebrano la 55ª edizione della fiera veronese, sempre più effervescente e al femminile

Per la prima volta uno accanto all'altro: il *Bacco* di Caravaggio e quello attribuito a Guido Reni sono stati esposti al Vinitaly su iniziativa dei ministri dell'Agricoltura e Sovranità alimentare Francesco Lollobrigida e della Cultura Gennaro Sangiuliano per sottolineare il profondo legame del vino con la cultura e la storia italiana. Due fanciulli, quindi, protagonisti quest'anno insieme alle donne, sempre più appassionate e impegnate nel mondo delle bollicine. Lo dimostrano i consumi in crescita costante e la masterclass organizzata dalla managing director di Vinitaly International Stevie Kim, dal titolo «Iconic Women in Italian Bollicine», con alcune signore dello spumante italiano. Tra gli assaggi migliori, il Franciacorta Extra Brut Vittorio Moretti Riserva 2016 di Bellavista, per la prima volta «messo a punto» da Francesca Moretti con Richard Geoffroy, ex chef de cave di Dom Pérignon, mai così buono; il Trento Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore 2010 di Ferrari, una certezza; il Franciacorta Brut Nature Rosé '61 2015 di Berlucchi, bell'esempio di pinot nero franciacortino succoso e gastronomico. Altre belle scoperte, il Trento Blanc de Noirs Nature di Man, minuscola cantina trovata allo stand del Trentodoc, presidiato con la solita grazia e attenzione dalla direttrice Sabrina Schench e gli Champagne di Maison Burtin, ora importati in Italia da Le Tenute Leone Alato. VALENTINA VERCELLI

STRANO, MA BUONO!

ostriche

fragole e basilico

Moscato d'Asti

Tagliate una fragola a tocchetti, insaporitela con una foglia di basilico spezzettata e distribuite tutto sull'ostrica, nel guscio; finite con una spruzzata di Moscato d'Asti e un paio di scaglie di sale. Il sapore iodato del mollusco con la nota acidula della fragola e la dolce effervescenza del Moscato creano un boccone perfetto per l'aperitivo.

GOLOSO CHI LEGGE

Il vino naturale è una nicchia sempre più in voga: scopritelo con questo volumetto che in parole semplici spiega i metodi di produzione e offre un elenco dei migliori produttori. *Alice Feiring, Vino naturale per tutti, Slow Food Editore, 12 euro*

Testi brillanti e illustrazioni ironiche per un manuale pratico e divertente consigliato a chi vuole imparare a scegliere la bottiglia giusta, orientarsi tra aromi e annate, abbinare al meglio cibo e vino. *O. Neiman, Vino. Manuale per aspiranti intenditori, Giunti, 26 euro*

Il libro che ogni appassionato dovrebbe avere: offre un panorama sempre aggiornato sulle zone vinicole del mondo, cartine e spiegazioni puntuali. *Hugh Johnson e Jancis Robinson, Atlante mondiale dei vini, Mondadori, 49,90 euro*

TESTI VALENTINA VERCELLI, FOTO ARCH. VERONAFIERE_ENNEVIFOTO, AG. GETTY IMAGES

LA CULTURA GASTRONOMICA ITALIANA VERSO IL RICONOSCIMENTO UNESCO

Umberto Boccioni, *Sotto la pergola a Napoli*, 1914.

IMMATERIALE. IN CHE SENSO?

Attenzione: è questa la parola-chiave per cogliere il significato della candidatura della cucina italiana al Patrimonio Unesco. Ecco perché DI **MASSIMO MONTANARI**

La cucina italiana è stata candidata dal Governo, il 23 marzo scorso, a entrare nella «Lista rappresentativa del patrimonio culturale e immateriale» dell'Unesco, l'agenzia delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura. Questa Lista comprende (secondo la convenzione approvata nel 2003) «le prassi, le rappresentazioni, le espressioni, le conoscenze, il *know-how* che le comunità, i gruppi e in alcuni casi gli individui riconoscono in quanto parte del loro patrimonio culturale», ricreandolo e rivitalizzandolo di generazione in generazione – giacché le identità culturali sono un prodotto della storia, dunque in continua evoluzione.

La cucina sarebbe dunque un patrimonio **immateriale**? L'idea non è così ovvia se stiamo affettando una zucchina o gustando un tortellino. In realtà anche questi «strumenti, oggetti, manufatti e spazi culturali» sono elementi costitutivi del patrimonio immateriale; ma solo in funzione dei gesti, dell'immaginario, della ritualità sociale che li accompagna. Allora concentriamoci sulla parola-chiave e teniamo ben presente che a essere candidati non sono i prodotti e neppure le ricette, bensì i saperi, le conoscenze, le gestualità. Il modo di rapportarsi alla cultura del cibo.

In realtà la cucina è sempre, ovunque, un aspetto essenziale dell'identità culturale. Esiste una cifra distintiva della cucina *italiana* che giustifichi la sua candidatura a patrimonio Unesco? La proposta insiste su due aspetti: **biodiversità** e **sostenibilità**.

Massimo Montanari è professore di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il master Storia e cultura dell'alimentazione. Presiede il comitato scientifico che ha redatto il dossier di candidatura della cucina italiana all'Unesco.

Elemento costitutivo della cucina italiana è la straordinaria varietà di declinazioni locali, una biodiversità legata alla realtà fisica del paesaggio e delle risorse, ma soprattutto alla ricchezza culturale delle tradizioni e degli usi, frutto di una storia complessa che ha visto affiancarsi e sovrapporsi nel tempo genti e culture molto diverse. Qualcuno sostiene che una cucina «italiana» non esisterebbe, presumendo che essa sia solo la somma delle culture locali. Non è così: le culture locali non si sono semplicemente sommate, bensì moltiplicate, confrontandosi e interagendo nel segno della libertà e del reciproco rispetto. La cucina italiana è un **mosaico** composto da tante tessere diverse, che insieme realizzano un'immagine compiuta e coerente, che trascende ciascuna di loro.

Il secondo elemento distintivo, la **sostenibilità**, è legato all'apporto decisivo della **cultura popolare** (per sua natura attenta alla massima valorizzazione delle risorse, dunque nemica dello spreco) nella costruzione del patrimonio gastronomico: esso è il frutto di una sistematica interazione, tipica della cultura italiana, fra tradizione contadina e modelli aristocratici o borghesi, rielaborati, ricreati e diffusi su base nazionale senza tuttavia perdere il legame con i singoli territori, garantito dalla retrostante dimensione popolare.

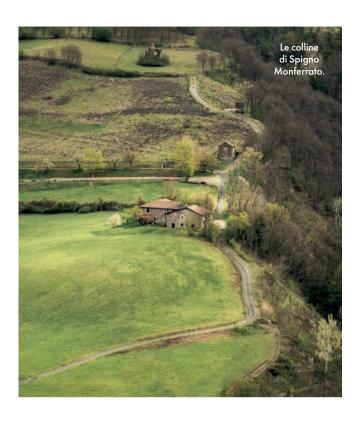
È su questo duplice piano orizzontale e verticale (condivisione di culture territoriali; condivisione di esperienze sociali) che la cucina italiana ha realizzato nei secoli una sua indiscutibile originalità. ■

FOTO AG. BRIDGEMAN IMAGES

IL TIMO DEI CALANCHI

Una guida d'eccezione ci invita ad assaporare l'Italia più rara. Le prime tappe nel Basso Piemonte, da Ovada per il salame cotto a Murazzano per la torta di nocciole

DI **DAVIDE RAMPELLO**

Le colline di Spigno Monferrato.

Dovrai andare verso il mare, il mare di Liguria. A Ovada, in piazza Trieste, entra nella macelleria Barbero. «Le carni vengono da bovini allevati da amici e parenti», ti dirà quel gentiluomo di Fabio Traversa, inimitabile produttore del Brachetto d'Aqui, mentre mangerai alla sua tavola, a Spigno Monferrato, il salame cotto che gli eredi di Giovanni Barbero propongono, lavorato come una «testa in cassetta»: lingua, grasso, cotiche e la cartilagine della testa. Mentre mangiavo questa autentica delizia, osservavo le sezioni curve, bianche, merlettate di una trachea inserita nelle variazioni cromatiche delle carni. La fetta, tagliata alta, lucida e incantevole, era come la superficie di certe acquasantiere di Breccia Medicea o certi tavoli il cui piano «tagliato al contro» svela tonalità rosa perlacee.

Potrai continuare a soddisfare questa tua curiosità a pochi chilometri da qui, a Sassello, presso la Macelleria Salumeria Giacobbe. Qui troverai paesaggi cromatici che rimandano ai piccoli capolavori del «composto» dell'Opificio delle Pietre Dure. Alle carni, alla lingua, alle orecchie, cartilagini, cotenne, si aggiungono mele, pinoli, cannella, scorze fresche di chinotto, limoni e arance Pernambucco. Un impasto di forme e profumi lavorato con maestria, «incassettato» e cotto. La fetta golosa rilucerà di smalti colorati e odorosi sul tuo piatto bianco.

Ma ritorniamo al nostro ospite. Fabio Traversa potrà educarti, con il suo garbo e la sua gentilezza, ai sapori speziati del suo formidabile Brachetto secco, che la sua famiglia produce dal 1816. Sarai sorpreso dall'inedita personalità. I profumi di pepe nero sveleranno memorie di sapidità mercantile, offriranno ricordi delle storie delle vie del Sale, degli acciugai. Maria Ida, sorella di Fabio, ha sposato Lello Rovera, acciugaio della Val Maira. Maria ti servirà le sue acciughe preparate con una salsa delicata di tonno e limone insaporita dal timo selvatico raccolto sui calanchi bianchi di Spigno.

Oltre questi paesaggi selvaggi, adorati dalle capre, guardando verso nord, vigne e noccioleti. È dei noccioleti che ti dovrai occupare. O meglio, della torta di nocciole. A Cortemilia, ha dimora la Confraternita della Nocciola. Tu andrai direttamente in piazza Oscar Molinari, alla pasticceria La Corte di Canobbio. Il fondatore, Giuseppe Canobbio, creò tempo addietro una delle più alte interpretazioni della Tonda Gentile di Langa. Lascio a te libero giudizio.

Come è consuetudine in musica mettere gli interpreti a confronto, ti invito a Murazzano, da Lele. Andrai il mattino, quando dal forno fumante esce la teglia profumata. Simile alla farinata ti sembrerà il manicaretto goloso, ma è altra cosa. Ritorno, infine, alla tavola di Fabio e Maria Ida, perché qui dovrai venire ad «assaporare» e «ascoltare» la loro inimitabile creazione. La torta «scrocchia» come una sbrisolona mantovana... La Tonda Gentile risuona di mille sapori e mille croccantezze.

Mettiti in viaggio.

Davide Rampello è professore universitario, consulente culturale e gestionale per istituzioni nazionali e internazionali, direttore artistico e curatore. Dal 2003 al 2012 è stato presidente della Triennale di Milano, di cui ha rinnovato l'attività e l'immagine. Ha ideato e curato il Padiglione Zero di Expo Milano 2015 e dal 2020 al 2022 è stato direttore artistico del Padiglione italiano a Expo 2020 Dubai.

Non c'è filo d'erba senza una storia da dire / Né cuore che non abbia il suo proprio romanzo.

HENRI-FRÉDÉRIC AMIEL, *FRAMMENTI DI UN DIARIO INTIMO*

FOTO MANUEL CAZZOLA, MONICA SILVA

baule Volante
PANCAKE
SOFFICI,
COME FATTI
IN CASA
biologico
baule Volante
Pancake
soffici
SENZA OLIO DI PALMA
8
PANCAKE
4x2
IN 4
PRATICHE
CONFEZIONI
Esattamente come li fareste voi:
latte, uova, farina e, poi, una cottura lieve quanto basta
per preservarne il gusto e renderli soffici come una nuvola.
I nuovi Pancake soffici, preparati solo con ingredienti
biologici, sono ottimi da gustare a colazione con un velo
di sciroppo d'acero e frutta di stagione oppure al
naturale, così come sono, fuori casa.
www.baulevolante.it

UNA TAVOLA VESTITA DI NUOVO

Addio al vecchio, al dispendioso, al superfluo DI **FIAMMETTA FADDA**

Uno dei momenti più significativi della ristorazione a Saint-Tropez è stato, negli anni Ottanta, l'approdo di Alain Ducasse al Byblos, il mitico hotel rifugio di nomi famosi nel cuore di quello che era stato un villaggio di pescatori. Il problema irrisolto era come creare un menù e arredare i tavoli in armonia con lo spirito del luogo. Apparentemente casuale, in realtà con precisi codici di eleganza. Ducasse si inventò un menù costruito su associazioni libere tra portate, contorni e salse e cancellò la complicazione del servizio inventando una posata unica, allo stesso tempo cucchiaio, coltello e forchetta. Una semplificazione geniale che ritorna attuale per un invito informale a casa che oggi deve snellirsi in armonia con l'imperativo di risparmiare energia (e energie!), di ridurre gli scarti e di abbreviare le preparazioni in cucina allungando il piacere di stare in compagnia.

LA TAVOLA

UNO CONTRO TRE

L'idea di Spoon, la posata unica di Alain Ducasse, è stata ripresa da Davide Oldani nel suo percorso di semplificazione della tavola al D'O, il suo ristorante di Cornaredo. Si chiama Passepartout, è firmata da SchonhüberFranchi e, in versione simile, da altri produttori.

L'UOVO A SORPRESA

Chiuso, è un bellissimo uovo di metallo color argento da appoggiare al centro della tavola. Aperto, è un contenitore di posate infilate nei loro spazi su una base di legno. Si scoperchia, un oooh di stupore è garantito e tutti si servono man mano della posata utile. Lo produce Christofle.

LA LAZY SUSAN

Si allineano le portate sulla superficie di questo speciale vassoio che ruota grazie a un meccanismo nascosto alla base. Posto al centro della tavola libera la padrona di casa dall'onere di servire gli ospiti. Vari i diametri e i materiali, dal legno al cristallo. Nei negozi di arredo cinese.

LA TOVAGLIA

A casa siamo restii a far sedere gli ospiti a un tavolo senza il suo vestito della festa: la tovaglia. Ma è ora di riservarla alle grandi occasioni. E di ispirarci ai tavoli nudi e lustri della Real Casa inglese, a quelli della Great Hall di Harry Potter, cioè dei College di Oxford, e a quelli dei molti grandi ristoranti che il salto l'hanno già fatto. Sì, certo, ci vuole un bel legno, come quello dei nostri nonni.

CORTESIE PER GLI OSPITI

Succede sempre più spesso di archiviare il piacere di invitare amici a casa davanti alla prospettiva del tempo da dedicare al prima, al dopo e al durante della cucina e della tavola. Anche se non si tratta di un pranzo formale. E si finisce per andare al ristorante. Ma c'è aria di rinnovamento. Il pranzo classico prevede quattro portate: un antipasto, un primo, un secondo e, in chiusura, un dolce. Ma partendo dall'idea che oggi stare a tavola più di un'ora e mezzo annoia quando non è addirittura ansiogeno, si possono accorciare i tempi promuovendo l'aperitivo ad antipasto. In questo caso sono imperativi prodotti di qualità assoluta in un insieme meditato. Per esempio cubetti di un salume raro, trancetti di salmone serviti con un bicchierino di Akvavit ghiacciata, frutta acida, verdure croccanti con salse ad hoc. Naturalmente piattino e tovagliolo sono d'obbligo. Più sorprendente (ma più laborioso)? C'è anche l'altra soluzione, più confidenziale, che prevede di far seguire un aperitivo rinforzato da un solo piatto e da un dolce leggero. Moltissimi piatti unici della cucina italiana contadina e di quella esotica sono una lezione di risparmio di tempo, stoviglie, ingredienti, denaro. Un cuscus di verdure, un curry di carne con riso Basmati, una vignarola romanesca con le primizie di primavera. E poi un gelato. Vogliamo scommettere che sarà un successo subito imitato? ■

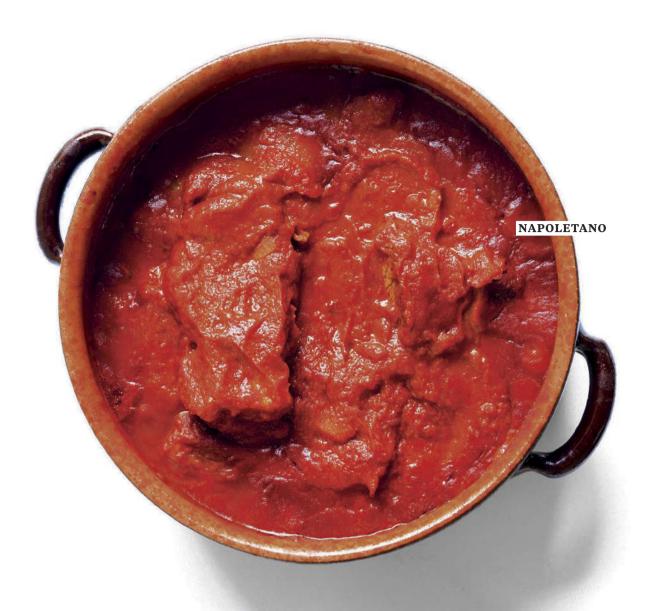
Fiammetta Fadda scrive di alta gastronomia e bien vivre. Ha diretto *Grand Gourmet*, è stata ospite di programmi televisivi di successo. È membro dell'Accademia Italiana della Cucina e Dame Chevalier de l'Ordre des Coteaux de Champagne.

FOTO **M. CIARAMICOLI, AG. ADOBESTOCK**

RAGÙ DOPPIO GIOCO

ALLA BOLOGNESE

Un percorso gustativo tra due famose eccellenze che condividono solamente il nome. E il pomodoro

DI **FIAMMETTA FADDA**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**

Perizia e amore sono le parole che accomunano i due grandi ragù italiani: quello alla bolognese e quello napoletano. Tutti e due esigono che gli ingredienti siano dosati con sapienza e lasciati cuocere a lungo. Poi arrivano le differenze.

A cominciare dalla nascita. Una cosa è certa: la parola ragù deriva dal francese *ragoût*, che indicava un piatto di carne stufato in un intingolo, diventato di moda sulle tavole aristocratiche sparse lungo lo Stivale in ossequio alla cucina d'Oltralpe. Era questo il *ragoût* a Napoli alla corte di Ferdinando IV di Borbone nella seconda metà del Settecento; ma, negli stessi anni, per il cuoco di Luigi Chiaramonti, vescovo di Imola, e poi Papa Pio VII, era invece un condimento. Ambedue comunque senza pomodoro. La prima descrizione dei «maccheroni alla Napolitana» in cui, oltre a pepe, parmigiano e sugo di carne, l'autore consiglia un'aggiunta di salsa di pomodoro è quella, alla fine del Settecento di *L'Apicio Moderno* di Francesco Leonardi.

In buona sostanza siamo davanti a due concetti diversi di ragù: quello napoletano cucinato a fuoco bassissimo con un pezzo di carne intera cotta in una passata e in un concentrato di pomodoro, che funge, dopo aver condito la pasta, da secondo piatto; e quello alla bolognese che è un intingolo a base di carne trita, dove il concentrato è solo una punta. Due intingoli alla pari quanto a ghiottoneria, se non fosse che il ragù napoletano ha dalla sua almeno un paio di leggende. Tra cui quella riportata da Matilde Serao (vedi a pagina 27), che colloca la nascita del ragù nel 1220, durante il regno di Federico II di Svevia. Impossibile, naturalmente, dato che il pomodoro è arrivato in Italia a metà del Cinquecento, ma le leggende non tengono conto di queste piccolezze. Poi però la reverenza che circonda la salsa principe della tavola domenicale partenopea continua. «Il ragù non si cuoce, si consegue, non è una salsa ma la storia e il poema di una salsa», scrive tra le nebbie milanesi degli anni Quaranta Giuseppe Marotta da nostalgico della sua città natale in *L'oro di Napoli*. Eduardo De Filippo nella commedia *Sabato, domenica e lunedì*, racconta la ricetta come una fiaba: «Fin dalle primissime ore del mattino un tenero vapore si congeda dai tegami di terracotta...». Raffaele Bracale, uno dei massimi esperti contemporanei di gastronomia napoletana, annota: i ragù migliori sono quelli ricavati dalle braciole di locena, taglio di scarto del manzo, imbottite con sale, pepe, aglio, uva passa, pinoli, →

ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA
1953 70° 2023

L'Accademia Italiana della Cucina Si celebra quest'anno con una serie di eventi il 70° anniversario dell'Accademia Italiana della Cucina, fondata nel 1953 dallo scrittore Orio Vergani. L'Accademia, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana, studia e promuove i valori della nostra gastronomia con iniziative che ne favoriscono la conoscenza, e sviluppa e sostiene in Italia e nel mondo la pratica della nostra cucina come espressione di costume, di civiltà e di cultura.

caciocavallo a cubetti. Proibito l'uso del maiale se non unito al manzo. La salsa deve «peppiare» cioè produrre, sobbollendo, il rumore di una tirata di pipa. Terminata la cottura della carne nel concentrato di pomodoro la si toglie e si prosegue fino a ottenere la salsa scura e lucidissima destinata alle zite spezzate a mano. Dopo, si mangia la braciola con un contorno di friarielli, saltati in padella con aglio, olio e peperoncino. Il capolavoro esige sette ore di attenzione continua, tanto che il ragù migliore è quello detto «dei portieri», i soli che possono attendere con pari solerzia alla custodia del palazzo e a quella del sugo.

Per i bolognesi, meno lirici ma buongustai a tutta prova, il ragù resta a lungo un intingolo bianco che trova la sua forma ufficiale nell'autorevolezza di Pellegrino Artusi che gli dedica la ricetta n. 87 di *La Scienza in cucina e l'arte di mangiar bene*. L'autore ci dice che per questa minestra i bolognesi fanno uso dei «così detti denti di cavallo di mezzana grandezza» e raccomanda, a sorpresa, che siano di sfoglia alquanto grossa, di grano duro, e lasciati al dente. La carne consigliata è la vitella, più una parte di carnesecca (cioè pancetta stagionata), burro, parmigiano, un pizzico di farina, la cipolla e gli odori, un po' di brodo, pepe, noce moscata, e, per un sovrappiù di sapore, funghi secchi, fettine di tartufo, fegatini. Infine, «per renderli più delicati», panna. È il sugo bianco destinato in seguito a condire le tagliatelle tirate col matterello dalle mitiche «rezdore» emiliane. La ricetta successiva quanto ad autorevolezza e rigore risale alla sua certificazione, depositata nel 1982 alla Camera di Commercio dalla Delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina, dove è registrata per la prima volta la ricetta del «Ragù alla bolognese». Qui il pomodoro è presente come passata, non come concentrato, e persiste la panna, ma – è precisato – «solo per ingentilire le paste secche». Nei successivi quarant'anni le varianti regionali, cittadine o addirittura familiari del mitico intingolo si sono moltiplicate a tal punto che l'Accademia ha deciso di certificare, depositandola, la nuova versione ufficiale del «vero ragù bolognese» per offrire una guida sicura alla sua esecuzione, oggi ricca di concessioni. Sono ammesse le carni miste di manzo e maiale battute al coltello, la pancetta arrotolata di maiale, una grattata di noce moscata. Sono leciti anche arricchimenti come fegatini di pollo, salsiccia di maiale, piselli scottati, funghi porcini secchi. Esulano invece dal rigore accademico la polpa di vitello, la pancetta affumicata, l'uso di sola carne di maiale, l'aglio, il rosmarino, il brandy al posto del vino, la farina per addensare.

Che fare allora davanti a due miti uguali nel nome ma diversissimi nella realtà? Per nostra fortuna c'è solo l'imbarazzo della scelta. Anzi, perché scegliere? ■

LA RICETTA DEPOSITATA NEL 2023

RAGÙ ALLA BOLOGNESE

Impegno facile
Tempo 2 ore e 30 minuti

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- **400 g polpa di manzo macinato**
- **200 g passata di pomodoro**
- **180 g sedano, carota, cipolla in parti uguali**
- **150 g diaframma macinato**
- **150 g pancetta fresca di maiale a fette**
- **doppio concentrato di pomodoro**
- **vino bianco o rosso**
- **latte**
- **brodo di carne o vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tritate la pancetta e fatela sciogliere in una casseruola con 3 cucchiai di olio.
Tritate il sedano, la carota e la cipolla con il coltello, sul tagliere, e aggiungeteli alla pancetta. Fateli appassire dolcemente, mescolando, senza che il soffritto prenda odore di bruciato.
Alzate la fiamma e aggiungete la carne macinata di manzo e cuocetela per circa 10 minuti.
Sfumate con il vino e lasciatelo evaporare completamente.
Aggiungete la passata e 1 cucchiaio di concentrato. Mescolate bene, aggiungendo anche 1 tazza di brodo bollente (o di acqua) e cuocete con il coperchio a fuoco basso per almeno 2 ore, aggiungendo brodo caldo, a mano a mano che si asciuga.
Unite anche, a circa metà cottura, un bicchiere di latte, che verrà completamente incorporato nel sugo.
Aggiustate di sale e pepe a fine cottura.
Da sapere Il ragù alla bolognese di tradizione è perfetto per condire tutta la pasta all'uovo: tagliatelle, pappardelle, tagliolini, ravioli ripieni di magro... Se ve ne avanza, provatelo così: abbrustolite una fetta di pane, accomodatela in un piatto fondo, bagnatela con ½ bicchiere di latte, versatevi sopra il ragù, ben caldo, e completate con Parmigiano Reggiano Dop grattugiato. Chiuso in contenitori ermetici, il ragù si conserva in freezer per alcune settimane.

RAGÙ NAPOLETANO
Impegno Facile
Tempo 7 ore
Senza glutine

INGREDIENTI PER 6-8 PERSONE
- 750 g **muscolo di manzo**
- 250 g **costine di maiale**
- 250 g **polpa di maiale**
- 250 g **passata di pomodoro**
- 250 g **concentrato di pomodoro**
- 200g **cipolla tritata**
- 100 g **strutto**
- 50 g **pancetta arrotolata**
- 2 **spicchi di aglio**
- **vino bianco**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale**
- **pepe**

Rosolate nell'olio e nello strutto le carni, la pancetta e la cipolla, sfumando con un goccio di vino. **Cuocete** quindi a fuoco basso per circa 2 ore. Quando la cipolla sarà sfatta, unite la passata, l'aglio e pepe: alzate il fuoco e lasciate soffriggere per 15 minuti. Aggiungete anche il concentrato, poco per volta, quindi dopo altri 15 minuti circa versate acqua o brodo fino a coprire la carne. **Abbassate** di nuovo il fuoco e fate cuocere dolcemente per altre 3 ore. **Togliete** la carne e fate restringere il pomodoro, finché non otterrete una salsa lucida e scura. Aggiustate di sale.
Da sapere Il ragù napoletano è perfetto per condire la pasta secca, in particolare le zite spezzate a metà, maccheroni, tortiglioni, volendo con una grattugiata di pecorino romano. Se usate il tegame di coccio, mescolatelo spesso facendo attenzione che non si caramellizzi troppo, rischiando di bruciarsi.

NAPOLETANO, CON PASTA CORTA
Si usa soprattutto per condire le zite spezzate a mano, ma anche maccheroni e tortiglioni.

Il ragù non si cuoce, si consegue, non è una salsa ma la storia e il poema di una salsa.

GIUSEPPE MAROTTA, *L'ORO DI NAPOLI*

ALLA BOLOGNESE, CON LE TAGLIATELLE
Abbinamento classico con la pasta lunga all'uovo emiliana, la cui ricetta è stata depositata nel 1972 presso la Camera di Commercio di Bologna.

CURIOSITÀ DAL NOSTRO ARCHIVIO

MONDANITÀ E LEGGENDE

Il ragù tra cultura e divertimento in due rubriche di La Cucina Italiana *degli anni Trenta*

LA CUCINA ITALIANA

RAGU' ALLA CAPPUCCINA

PROCURATECI ALTRE ABBONATE!
L'abbonamento annuo costa soltanto L. 5.30; meno di una scatola di sigarette, di un paio di guanti, di una scatola di cipria, di un qualunque ninnolo superfluo. Con un prezzo così irrisorio avrete un Giornale prezioso, per un intero anno!

Alberto Cavaliere.

LA CUCINA ITALIANA

Intermezzo napoletano
Da Posillipo a Bellavista alla ricerca di una ricetta
Joannella da Canzio e la scoperta dei maccheroni
Il ragù, condimento regale da Federico di Svevia a Ferdinando II

Il *Ragù alla Cappuccina*, nel numero del gennaio 1935, è la prima di una serie di ricette in versi affidate alla penna scherzosa dell'allora famosissimo poeta Alberto Cavaliere, che lo immagina a condire gli spaghetti di una mensa conventuale. L'*Intermezzo napoletano*, del luglio 1937, riprende la leggenda della nascita del ragù napoletano, raccontata dalla scrittrice Matilde Serao, a opera di una intraprendente popolana che lo portò con grande successo sulla tavola di Federico di Svevia.

MESSAGGIO IN BOTTIGLIA

Minor peso, più qualità e grande design italiano. Ecco le caratteristiche della nuova bottiglia realizzata per Masi, storica azienda vinicola della Valpolicella, da Piero Lissoni, tra i più importanti architetti e designer contemporanei, e Verallia, punto di riferimento mondiale nella progettazione e fornitura di contenitori in vetro. L'innovativo progetto si basa su un'etica di produzione all'insegna della sostenibilità: "Creare una bottiglia leggera significa generare un circolo virtuoso" racconta Raffaele Boscaini, Direttore marketing di Masi; "diminuire la quantità di vetro vuol dire ridurre la materia prima occorrente per la produzione e la quantità di energia necessaria in fase di lavorazione, trasporto e movimentazione". Piero Lissoni aggiunge: "Per disegnare la bottiglia Masi ci siamo chiesti se fosse possibile diminuire la quantità di vetro senza perdere la robustezza; grazie al suo particolare design, siamo riusciti ad arrivare a un peso inferiore del 33% rispetto alla media delle bottiglie dei vini di analogo posizionamento". La nuova bottiglia racchiude i vini biologici della linea Fresco di Masi, un rosso e un bianco prodotti anch'essi per sottrazione: le uve, raccolte nelle ore più fresche, sono vinificate subito, solo con lieviti indigeni, e i vini non affinano in legno e non sono filtrati.

Fresco di Masi è una nuova linea di vini biologici dal grado alcolico contenuto e con piacevoli note di frutta fresca. Sono perfetti come aperitivo e con i cibi semplici della cucina mediterranea, pizza compresa e si degustano freschi. La confezione è 100% sostenibile, con la bottiglia in vetro alleggerito, l'etichetta in carta riciclata, il tappo in sughero naturale, la capsula riciclabile.

RISI E BISI, CHE COPPIA!

Piatti **Ceramiche Nicola Fasano**, tovagliette **Les-Ottomans**; piattino decorato della pasta di riso fritta **Ceramico by Zelis**.

TRADIZIONALE

Protagonista nella minestra veneta (qui asciutta e sostenibile con brodo di baccelli), il riso coi piselli si trasforma anche in snack, bocconcino alla giapponese e perfino in dessert

RICETTE **SARA FOSCHINI**, TESTI **LAURA FORTI**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

PASTA DI RISO FRITTA E CREMA DI PISELLI PICCANTE

ONIGIRI DI VIALONE NANO AL RAGÙ AI PISELLI

Piattino e sottopiatto del risolatte **Ceramico by Zelis**, piatto verde **Ceramiche Nicola Fasano**; tovagliette **Les-Ottomans**.

RISOLATTE CON GELATINA DI BACCELLI

RISI E BISI TRADIZIONALE

Impegno Facile
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1,3 kg piselli freschi
320 g riso Vialone nano
40 g burro
40 g Grana Padano Dop
1 cipolla
prezzemolo
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Sgranate i piselli. Conservate i baccelli, lavateli e raccoglietene metà in una casseruola; copriteli con acqua e cuoceteli per 1 ora dal bollore ottenendo un brodo; salate verso la fine.
Tritate la cipolla e fatela appassire in un ampio tegame con 2 cucchiai di olio. La ricetta classica prevede anche l'aggiunta di pancetta: noi abbiamo preferito non usarla, per rispettare la delicatezza dei piselli che in questo momento della stagione sono freschi e dolci.
Unite alla cipolla i piselli sgranati e il riso e fateli insaporire con un pizzico di sale e 1 cucchiaio di acqua per un paio di minuti.
Bagnate con 1 mestolo di brodo di baccelli e portate a cottura in circa 13-15 minuti.
Mantecate infine con il burro e il grana grattugiato, quindi servite il riso all'onda, completandolo con prezzemolo e pepe.

PASTA DI RISO FRITTA E CREMA DI PISELLI PICCANTE

Impegno Medio
Tempo 45 minuti
Vegetariana senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

200 g piselli sgranati
150 g fusilli di riso
150 g spaghetti di riso
peperoncino verde piccante
lime
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – sale in fiocchi
pepe rosa essiccato

Cuocete i piselli in acqua bollente salata per 5-6 minuti, scolateli e frullateli con il mixer a immersione con 1 mestolo di acqua di cottura, ½ peperoncino verde sminuzzato, il succo di ½ lime e un filo di olio extravergine, ottenendo una salsa.
Lessate la pasta in acqua bollente salata, scolatela e asciugatela molto bene con carta da cucina. Ungete gli spaghetti con un po' di olio di arachide, in modo da evitare che si incollino. Per i fusilli, basterà tenerli separati uno dall'altro mentre li asciugate.
Friggete i fusilli tuffandoli pochi per volta nell'olio di arachide a 190 °C; scolateli dopo 1 minuto.
Create dei bocconcini arrotolando sulla forchetta gli spaghetti di riso e cuocete anch'essi nell'olio caldo, per 1 minuto.
Scolate i fritti su carta da cucina e serviteli subito con sale in fiocchi e bacche di pepe rosa pestate, accompagnandoli con la crema di piselli piccante.

ONIGIRI DI VIALONE NANO AL RAGÙ AI PISELLI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g riso Vialone nano
100 g polpa macinata di vitello
80 g piselli sgranati
6 foglie di shiso
½ gambo di sedano
½ carota
½ cipolla
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Mondate e tritate finemente sedano, carota e cipolla. Fateli soffriggere in una padella con 2 cucchiai di olio caldo, insieme con i piselli e una presa di sale. Unite ½ bicchiere di acqua e cuocete per 10-12 minuti.
Aggiungete la carne e fatela cuocere mescolandola per 2-3 minuti, sfumate con uno spruzzo di vino bianco, insaporite con sale e pepe.
Sciacquate il riso sotto l'acqua per 2 volte, sgranandolo tra le mani.
Raccoglietelo in una casseruola con 450 g di acqua, coprite e portate a bollore. Abbassate poi la fiamma al minimo e cuocete per 10-13 minuti, tempo nel quale il riso dovrebbe assorbire tutta l'acqua.
Spegnete e lasciate riposare per 10 minuti.
Lavorate il riso ancora caldo per formare gli onigiri: bagnatevi le mani con acqua e sale e stendetene sul palmo una parte, riempitela con un cucchiaio di ragù, quindi richiudete con altro riso; modellate l'arancino a forma di triangolo. In alternativa, utilizzate gli stampini per onigiri che si trovano facilmente nei negozi specializzati o online.
Completate gli onigiri con una foglia di shiso e decorateli a piacere con semi di sesamo bianco e nero.

RISOLATTE CON GELATINA DI BACCELLI

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

1 litro latte
500 g piselli freschi
230 g zucchero
200 g riso Vialone nano
3 uova – 1 tuorlo
limone
vaniglia
agar-agar

Sgranate i piselli. Cuoceteli in 700 g di acqua bollente con 50 g di zucchero. Scolateli.
Lavate i baccelli e fateli bollire in una casseruola con abbondante acqua per circa 30 minuti.
Lessate il riso nel latte, con una scorza di limone e i semi di un baccello di vaniglia. Cuocete per 25-30 minuti. Spegnete e lasciate raffreddare.
Montate intanto le uova e il tuorlo con lo zucchero rimasto, finché non diventano gonfie e spumose.
Riunite in una ciotola il riso, i piselli sgranati e le uova montate. Mescolate delicatamente dal basso verso l'alto per amalgamare gli ingredienti senza smontare il composto.
Distribuitelo in due stampi quadrati (lato 24 cm) foderati con carta da forno e cuocete nel forno statico a 180 °C per 35-40 minuti.
Scaldate 500 g di acqua di cottura dei baccelli con 1 cucchiaino di zucchero e il succo di ½ limone.
Sciogliet evi 5 g di agar-agar e cuocete per circa 3 minuti. Spegnete e lasciate rapprendere un po'.
Colate la gelatina sulla superficie delle torte e fatela consolidare definitivamente per 1 ora.
Servite decorando a piacere.

APPUNTAMENTO A TORINO

Nel Quadrilatero Romano, quartiere nel cuore della città noto per lo shopping, i ristoranti e la vita notturna, ha sede NH Collection Torino Santo Stefano, una struttura di 8000 metri quadrati - passata dall'insegna NH Hotels al brand upper-upscale NH Collection - che è stata totalmente rinnovata, nel look, nei servizi e nell'offerta ristorativa, grazie alla preziosa collaborazione con Gerla1927, da quasi un secolo punto di riferimento della pasticceria e gastronomia torinesi. La Pista Bistrot, aperto agli ospiti dell'hotel ma anche a tutti i torinesi alla ricerca di un'esperienza gastronomica innovativa, propone un menù firmato dallo chef stellato Fabrizio Tesse, che racconta la passione del cuoco per le materie prime piemontesi e liguri e sposa la voglia di ricercare gusti autentici. Si ritrovano i sapori perduti, come la mesciua, piatto povero della tradizione spezzina, e quelli della tradizione piemontese, come il vitello tonnato, gli agnolotti con tartufo nero e la trippa di vitello piemontese con fagoli di saluggia e mazzancolle, accanto a proposte più creative come il baccalà al latte di capra, polenta e castagne. Da non perdere anche i dessert, firmati dalla pastry chef di Gerla1927 Evi Polliotto, come l'irresistibile Paris Brest con nocciole, la Foresta nera e il Monviso. A completare l'offerta, il Bar di La Pista Bistrot, con una selezione di vini locali e un'ampia proposta di spirit sapientemente mixati per un apertivo perfetto.

Una delle 134 camere rinnovate con carta da parati, illuminazione più calda e nuovi rivestimenti per divani e poltrone. Sopra, il vitello tonnato è uno dei piatti della tradizione piemontese da assaggiare a La Pista Bistrot, che propone un menù firmato dallo chef stellato Fabrizio Tesse.

MEZZORETTA DI BUONO

È quella che un bravo casaro deve sempre tenere da parte, per prevenire gli imprevisti e preparare un Parmigiano Reggiano Dop da manuale. E noi siamo andati a provare come si fa

DI **ANGELA ODONE**, FOTO **JACOPO SALVI**

Sopra, il controllo della cagliata; a sinistra, Angela Odone tra le manzette di razza Bruna. Sotto, si appende la cagliata raccolta nel telo di lino. Nella pagina accanto, l'apertura di una forma di Parmigiano Reggiano Dop nel magazzino dell'Azienda Agricola Montecoppe a Collecchio.

Se non siete amanti delle levate prima dell'alba, quello del casaro non è il lavoro che fa per voi: non sono contemplati compromessi quando si crea, usando solo latte crudo, poco sale e tanta passione, uno dei formaggi più buoni, apprezzati e copiati al mondo.

Arrivo presto all'Azienda Agricola Casearia Montecoppe a Collecchio, in provincia di Parma, ma Emilio Schivazappa, il casaro, è già sveglio da un pezzo. Tutti i giorni, da decenni, si alza alle cinque del mattino, scende nel caseificio e compie tutte le operazioni da fare prima dell'arrivo del latte appena munto. Dico «scende» perché il nuovo caseificio, progettato dall'architetto Guido Canali per essere il meno invasivo possibile sul territorio, si estende fuori dal suolo solo per una parte, con grandi vetrate: così la luce naturale illumina l'interno mentre la climatizzazione è aiutata dall'abbraccio della terra. Una terra imprescindibile e preziosa che si estende nel Parco Regionale dei Boschi di Carrega: 61 ettari di alberi, 5 di prati, 111 di foraggere, due laghi artificiali per la raccolta dell'acqua piovana, creando così una filiera completa e controllata.

Ogni giorno dell'anno qui si producono 18 forme di Parmigiano Reggiano Dop: per ogni forma servono 600 litri di latte, fornito al mattino e alla sera dalle vacche di razza Frisona Italiana e Bruna che pascolano nei dintorni. «Trasformiamo i due latti uniti perché hanno caratteristiche diverse», mi spiega il casaro mentre iniziamo la lavorazione nelle nove grandi caldaie di rame. «Il latte della Bruna è leggermente più grasso e dolce, perfetto per smussare le note troppo piccanti nelle lunghe stagionature (fino ai 70 mesi)». Intanto il latte, mescolato con siero e caglio, ha formato la cagliata. Da questo momento le operazioni vanno fatte con i tempi giusti al minuto, per non rovinare il formaggio. I collaboratori di Emilio partono con la spinatura, cioè la rottura della cagliata con lo spino, una →

specie di rastrello ovoidale per frangere la cagliata in chicchi simili a quelli di riso. «Ora che è rotta si mescola e si scalda così che i granelli perdano l'eccesso di umidità. Senti?», mi chiede, e tutti e due immergiamo la mano nel liquido caldo, tastiamo e premiamo delicatamente i chicchi tra le dita, «sono ancora troppo bagnati». Dopo neanche due minuti la consistenza è senza ombra di dubbio un'altra, così tutto si ferma. La massa caseosa deve depositarsi sul fondo della caldaia e compattarsi in un'unica grande forma da 90 chili circa. Il miracolo avviene, e una dopo l'altra le forme vengono «cavate» con una grande pala di legno, avvolte in un telo di lino e appese a sgrondare. Come in una danza, tutto si realizza armoniosamente: tagliamo ogni cagliata a metà ottenendo due forme, le avvolgiamo in due teli e le contrassegniamo con un codice che le identifica, le spostiamo nelle fasce di plastica, sistemiamo con delicatezza i teli in modo che non si formino segni sulla parte esterna e appoggiamo sopra un tagliere da 25 chili per iniziare ad appiattirle. Laviamo le caldaie e le prepariamo per il giorno dopo, poi ci dedichiamo alle forme preparate nei giorni precedenti. Vanno cambiate le fasce che le contengono, messe quelle marchianti che imprimeranno sullo scalzo (così si chiama la parte bombata) la scritta Parmigiano Reggiano e i codici identificativi dell'azienda e della singola forma perché siano tracciate, immerse in una salamoia per 17 giorni, fatte sgrondare per una notte e asciugare in una camera per altre 12 ore. Solo dopo questi passaggi il formaggio è pronto per la stagionatura ed essere finalmente controllato con il martelletto e marchiato dal Consorzio dopo 12 mesi. «Capisci perché mi tengo sempre una mezzoretta di buono?», dice Emilio con la serenità di chi ama da sempre questo mestiere (lo fa da quando ha tredici anni), «l'imprevisto è sempre dietro l'angolo e non si può rischiare di sprecare niente. Se l'anticipo non serve, allora leggo la *Gazzetta*». Di Parma, indiscutibilmente. ■

In dialogo proficuo fra tradizione e futuro, lo storico caseificio Montecoppe (anche spaccio; acquisti da casa, *montecoppe.it/shop-online*) è stato affiancato dall'avveniristica sede a firma dell'architetto Guido Canali. Sotto, la battitura con il martelletto e Angela Odone sistema i teli intorno alle forme.

PER IPER LA GRANDE I

PANCETTA BUONA E GIUSTA

Rosa, fresca, profumata, la pancetta è uno dei salumi più appetitosi e versatili della tradizione italiana. La si usa in tante ricette, regionali e innovative, o arricchisce i taglieri di salumi, rendendoli ancora più gustosi. Da Iper la pancetta Patto Qualità Iper è però buona in tutti i sensi perché, come il prosciutto cotto e la mortadella, è buona non solo nel gusto. I Salumi Patto Qualità Iper come Pancetta, Mortadella, Prosciutto Cotto, Salame e Prosciutto Crudo sono infatti prodotti con suini nati, allevati, macellati e trasformati in Italia. L'etichetta Patto Qualità Iper premia la collaborazione con fornitori certificati come il fornitore Fumagalli, da cui proviene la pancetta a marchio PQI. Iper si impegna ogni giorno per rendere la qualità accessibile a tutti con prodotti sempre nuovi, e a portare in tavola il meglio, al giusto rapporto qualità/prezzo.

La Pancetta Patto Qualità Iper si trova in vendita negli ipermercati Iper affettata in vaschetta o cubettata, dolce o affumicata. Al banco salumeria si può acquistare sia in versione dolce sia affumicata o al pepe nero, da farsi affettare al momento, sottile o spessa a seconda delle proprie esigenze.

PASTA, PATATE, PROVOLA, PANCETTA E ROSMARINO

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

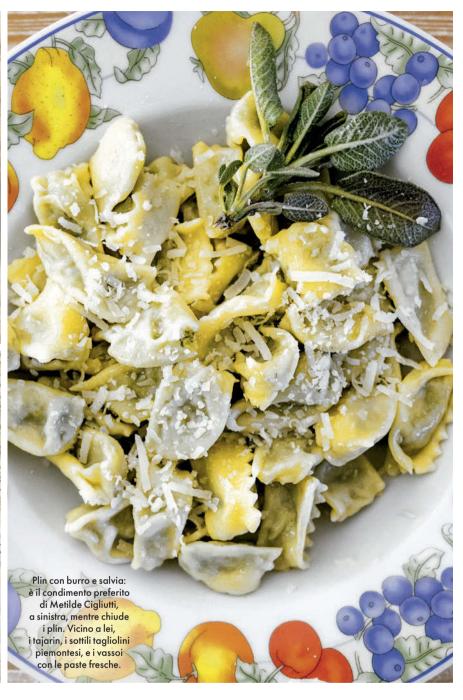
700 g brodo vegetale
180 g patate
160 g pasta tipo ditali
150 g pancetta tesa
100 g provola affumicata
1 gambo di sedano
1 carota – 1/2 cipolla – rosmarino
Parmigiano Reggiano Dop
sale

TAGLIATE a tocchetti la pancetta e rosolatela senza olio in una casseruola. **MONDATE** e tritate sedano, carota e cipolla e, quando la pancetta è ben rosolata, uniteli nella casseruola e tostateli. **SFUMATE** quindi con 2 mestoli di brodo e aggiungete le patate, pelate e tagliate a piccoli dadi. Rosolatele per 2 minuti, coprite nuovamente con il brodo e aggiungete la pasta, direttamente nella casseruola, con un pizzico di sale, se serve. **CUOCETELA** come un risotto, aggiungendo brodo a mano a mano che si asciuga. Una volta cotta al dente, fuori dal fuoco, aggiungete la provola a dadini, 1 rametto di rosmarino e 3-4 cucchiai di parmigiano grattugiato. Mescolate per mantecare bene, lasciate riposare per 5 minuti e servite.

C'È UN BICCHIERE DI VINO PER TE

La cultura contadina è la culla dei piatti tradizionali delle Langhe. «La vita in campagna era dura», ricorda Metilde, «ma oggi il mondo viene a trovarci per questa nostra storia»

DI **DANILO POGGIO**, FOTO **STEFANO BUTTURINI**

Plin con burro e salvia: è il condimento preferito di Metilde Cigliutti, a sinistra, mentre chiude i plin. Vicino a lei, i tajarin, i sottili tagliolini piemontesi, e i vassoi con le paste fresche.

Metilde Cigliutti vive da sempre tra le colline delle Langhe. E da sempre sa bene che sono un patrimonio di tutta l'umanità, come pochi anni fa ha riconosciuto anche l'Unesco. «I miei genitori», racconta, «erano contadini. Avevano un po' di vigneti, ma anche alberi da frutta, perché mio padre amava le pesche e coltivava le varietà più rare e originali che trovava. In passato tutto era molto diverso. D'inverno faceva davvero freddo, la neve scendeva in abbondanza e il ghiaccio restava fino alla primavera. Oggi tutto intorno vediamo filari di viti, ma allora c'erano anche tanti campi di grano e granoturco. In queste zone la mietitura è stata fatta a mano fino agli anni Sessanta». Anche la cucina, nel corso degli anni, è cambiata: «La vita in campagna era durissima. Si mangiava di più e le portate dovevano essere molto nutrienti per sostenere la fatica del lavoro. Oggi alcuni piatti sono complicatissimi, ma allora le pietanze erano semplici, preparate con gli ingredienti disponibili in quel momento».

Se vivi nelle Langhe, non puoi fare a meno di tajarin e ravioli e Metilde era una bambina quando ha imparato a fare la pasta fresca da mamma Clementina. «La cucina era il luogo più importante della casa, era l'unico spazio riscaldato, il centro della vita della famiglia. Durante la giornata, il potagé (la stufa a legna) era costantemente acceso, con il contenitore dell'acqua calda pronto per l'uso. Il fuoco era sempre utilizzato, con il sugo che cuoceva lentamente, le minestre che bollivano nel loro brodo denso per tutta la giornata e i piatti che venivano tenuti in caldo per chi arrivava in ritardo». →

Metilde ha festeggiato pochi mesi fa il suo cinquantesimo anniversario di matrimonio. Ha conosciuto suo marito Giuseppe andando a lavorare come cameriera per il ristorante Savona di Giacomo Morra, il padre fondatore della famosa Fiera del tartufo di Alba. Durante una festa organizzata dal ristorante al Castello di Racconigi, i due si sono incontrati e da allora sono stati sempre insieme. «Quando ci siamo sposati, abbiamo fatto una grande festa nel cortile di casa e a cucinare per tutti noi è venuto un cugino. Era autunno e avevamo un cesto enorme di tartufi. Ma allora costavano molto meno di oggi».

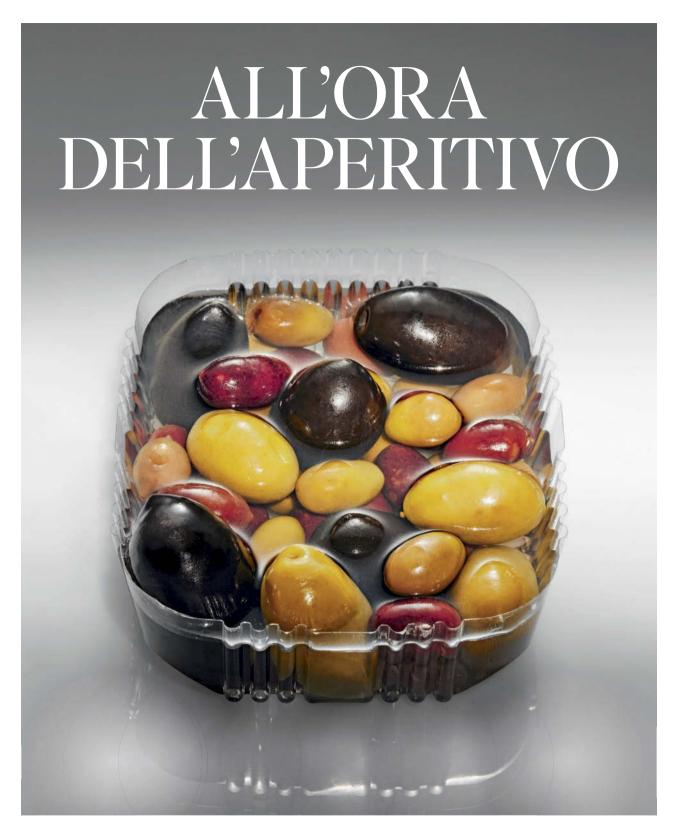
E così, da Barbaresco si è trasferita qualche chilometro più in là, ad Alba, nella frazione Madonna di Como, dove vive ancora oggi con il marito, il figlio Mario e il cognato Osvaldo. A pochi passi di distanza c'è il suo piccolo agriturismo, Villa Bricco Paglieri, un'unica casa in affitto con dieci stanze: «Quanto sono cambiati i tempi. In passato gli unici stranieri arrivati in zona», conclude Metilde, «erano stati gli americani verso la fine della guerra. Ora arrivano turisti da tutto il mondo per conoscere la nostra terra, le nostre tradizioni e la nostra storia. E quando vengono a trovarci, c'è sempre un bicchiere di vino e qualche fetta di salame ad aspettarli». ■

SI FANNO COSÌ

Ravioli del plin

«Iniziate cucinando l'arrosto di vitello; come una volta, io aggiungo alla carne anche un po' di acqua e vi cuocio il riso. A parte, sbollento le erbette (spinaci e coste) e poi le salto in padella con il burro. Quando l'arrosto è pronto, trito insieme carne, verdure e riso e amalgamo con formaggio grattugiato, un uovo e un pizzico di noce moscata. La pasta è simile a quella dei tajarin: dieci uova per un chilo di farina. Dovete tirarla con la macchina finché non diventa molto sottile. Si taglia con la rotella in lunghe strisce larghe circa 5 centimetri; si posa il ripieno in piccole quantità a distanza regolare di poco più di un centimetro e più vicino a uno dei due bordi. Dopo aver ripiegato la pasta, in modo da coprire completamente i mucchietti, arriva il momento del plin, il pizzicotto che chiude per bene il ripieno all'interno della pasta fresca sigillandone le estremità, prima di dividere i raviolini con la rotella. Il condimento? Io preferisco burro e salvia, perché lascia apprezzare tutto il sapore del ripieno. E non preoccupatevi per quelli che si rompono durante la preparazione: saranno ottimi alla sera, da gustare col brodo».

Il bunet, il compatto budino piemontese di cioccolato e amaretti, che Metilde ci ha offerto, onorandoci con un dolce che da sempre prepara nelle occasioni di festa. Nella pagina accanto, i tajarin con il ragù; l'ingresso all'azienda agricola di Metilde Cigliutti, appena fuori Alba.

ALL'ORA DELL'APERITIVO

Puntate su una coppia molto affiatata. Scegliete le olive, le grosse pugliesi in salamoia o anche le piccole taggiasche sott'olio. E per il vino, la stagione chiama la mineralità del Soave

DI **CARLO OTTAVIANO** E **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **MASSIMO BIANCHI**

Ringraziamo il Consorzio Tutela Vini Soave per la bottiglia fotografata in questo servizio.

OLIVE DA TAVOLA

Chi pensa che «un'oliva non è altro che una pallina senza importanza in fondo a un Martini» – come scrive Mort Rosenblum in *Storia delle olive* edito da Donzelli – sia pronto a ricredersi. Riduttivo è anche pensarla solo come il frutto dalla cui spremuta si ottiene uno dei prodotti più identitari della nostra cucina. L'Italia è patria della biodiversità anche tra gli ulivi col suo record di 533 cultivar da olio (la Spagna, primo produttore mondiale, ne ha solo 70) e circa 80 varietà per le olive da mensa, tra cui quattro Dop. Al Nord spopola sulle tavole la piccola Taggiasca, al Sud la calabrese Carolea. I curiosi nomi di alcune richiamano le forme: la Giarraffa siciliana è detta Cacata di chioccia; la pregiata Cucco abruzzese è nota come Coglioni di gallo. È invece più Gentile – anche di sapore – la Majatica di Ferrandina (Basilicata), solitamente essiccata. Il colore dipende dal momento della raccolta: se raccolte acerbe sono verdi, mentre sono nere quelle giunte a maturazione completa; a metà ci sono le sfumature violette, quando cioè l'invaiatura, ovvero il cambio del colore associato al grado di maturazione, non è ancora terminata. Diversi i metodi per eliminare il pungente sapore amaro: in salamoia (acqua e sale); sott'olio; ricoperte completamente di sale in barattoli chiusi; al forno, infine, per velocizzare (ma dopo averle addolcite per dieci giorni in acqua). C.O.

CARTA D'IDENTITÀ

ANTICHE TESTIMONIANZE **Nel II secolo a.C. Catone scrisse un saggio su come conservarle. Tre secoli dopo l'agronomo romano Columella le aromatizzava con aceto, mosto, lentisco e semi di finocchio.**

VARIETÀ **Circa 80, di cui 4 Dop: l'Ascolana del Piceno (impanata, ripiena e fritta), la grossa e carnosa Bella della Daunia (verde o nera, conosciuta anche come Cerignola), la Nocellara del Belice (ottima anche per l'olio), la Gaeta dal colore rosa-violetto.**

LAVORAZIONI **Con la soda e la salamoia per le olive verdi; con salamoia per olive verdi, cangianti e nere; con sale secco per olive verdi e nere.**

DEGUSTAZIONE **Per valutare la qualità di un'oliva da mensa, si considerano le sensazioni salate, amare, acide poi durezza e fibrosità. In bocca deve essere croccante e il nocciolo si deve staccare facilmente.**

SOAVE

Il Soave è tra i più importanti bianchi del nostro Paese per la sua storia e per i particolari terreni in cui nasce (in parte vulcanici), tanto che già nel 1816 il Catasto napoleonico ne elenca per la prima volta ufficialmente i vigneti e, nel 1931, con Regio Decreto, il Soave diventa zona vinicola riconosciuta e primo «Vino bianco tipico italiano». Occorre aspettare il 1968 per la Doc, mentre nel 1998 il Recioto ottiene la Docg: è la prima della regione Veneto. L'area di produzione si estende per 6300 ettari, in 13 Comuni a est della città di Verona, e l'area storica, nota come Soave Classico, si caratterizza per le sue particolari colline e valli, formatesi oltre 90 milioni di anni fa. Elementi caratteristici del paesaggio sono la forma di allevamento a pergola veronese, che protegge le uve in caso di siccità e di grandine, i muretti a secco e i terrazzamenti, dove la coltura della vite è affiancata a quella dell'olivo, e le tante aree boschive, che garantiscono un'importante biodiversità. Queste peculiarità hanno fatto sì che, nel 2016, il Soave sia stato il primo comprensorio vitivinicolo italiano a essere inserito nel Registro nazionale dei Paesaggi rurali di interesse storico e nel 2018 l'area sia stata riconosciuta come Patrimonio agricolo di rilevanza mondiale. La produzione oggi si attesta su circa 50 milioni di bottiglie all'anno, suddivise tra i bianchi secchi Soave, Soave Colli Scaligeri, Soave Classico, Soave Superiore e Soave Superiore Classico, e i passiti, Recioto di Soave e Recioto di Soave Classico. V.V. ■

VITIGNI **Almeno il 70% di garganega, cui si può aggiungere fino al 30% di trebbiano di Soave o di chardonnay.**

CARATTERISTICHE **È un bianco delicato, elegante, con un finale minerale in grado di sfidare molto bene il tempo.**

TEMPERATURA DI SERVIZIO **Sugli 8 °C per i vini più giovani, sui 10-12 °C per quelli invecchiati o più importanti. Servite il Recioto di Soave a 12-14 °C.**

ABBINAMENTI **Le bottiglie giovani sono perfette come aperitivo, con formaggi freschi e preparazioni vegetariane; a tavola accompagnano le zuppe e i risotti con verdure. Le tipologie Superiore o i vini con qualche anno di affinamento sposano le ricette di pesce, anche di lago, le carni bianche con condimenti delicati e il sushi. La tradizione li vuole in abbinamento con la sopressa. Il Recioto accompagna la pasticceria secca, le crostate, i lievitati, i formaggi erborinati.**

IL PROFUMO DEL PANE

Cosa c'è di più buono del profumo del pane che cuoce nel forno a legna? Un odore confortevole e casalingo, che si ritrova nelle panetterie di **Eataly**, dove ogni giorno i maestri panificatori compiono tutta la lavorazione in modo artigianale, rispettando i tempi di lievitazione e utilizzando materie prime eccellenti. Ogni forma è il frutto di un sapiente processo produttivo, che termina con la cottura su pietra nei forni a legna. Il lievito madre utilizzato ha oltre trent'anni e le farine, macinate a pietra naturale, sono 100% biologiche e derivano dai migliori cereali coltivati da aziende agricole italiane. I panettieri di Eataly usano diverse tipologie di cereali per valorizzare la biodiversità, per contribuire a riportare localmente le produzioni tipiche dei diversi territori e per offrire una scelta tra oltre venti tipologie di pane biologico.
A queste si aggiunge il Panedì, un pane quotidiano, realizzato ogni giorno con farina tipo 0 e lievito madre, formato a mano e cotto su pietra nel forno a legna. Altre specialità da assaggiare? Il pane Ottotondo, che prende nome dal numero dei giorni durante i quali si conserva morbido dentro e croccante fuori, e l'Eataliano, un omaggio al nostro paese, con una miscela di farine che rappresenta le tipiche produzioni dell'Italia da Nord a Sud.

Sono oltre venti le tipologie di pane biologico che i maestri panificatori di Eataly sfornano ogni giorno: tutte sono realizzate con lievito madre, farine unicamente di cereali italiani e cottura nel forno a legna.

LA CUCINA ITALIANA

RICETTARIO

CUCINATE CON NOI!

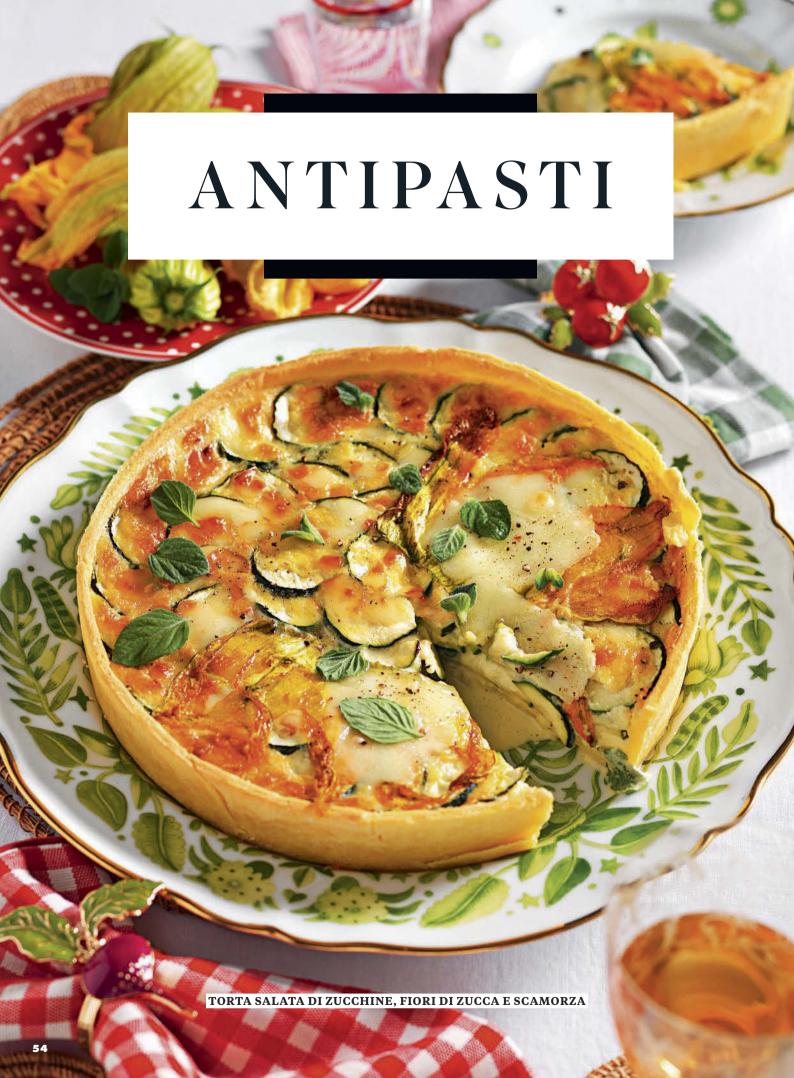
Siamo al fischio di inizio di una partita che coinvolge tutti voi lettori: vogliamo raccogliere le vostre migliori ricette per comporre un nuovo archivio della cucina italiana (leggete come a pag. 14). Abbiamo iniziato con Arianna Gatti, Davide Brovelli (al centro in foto) e Ruben Bondì. «Tutti insieme, tutti sullo stesso piano», dice Ruben, «dal ragazzo alla nonna, dalla cuoca stellata all'oste di trattoria. Quale sarà il piatto migliore? Poco importa, ciò che conta è suscitare emozioni, non dimenticare le proprie radici e cucinare per nutrire le persone che si amano. Partecipate numerosi, mettendo nelle vostre ricette storia, cuore e fantasia. Daje!».

RICETTE **RUBEN BONDÌ**, **DAVIDE BROVELLI**, **ARIANNA GATTI**, TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **VALENTINA VERCELLI**
CARTA DEGLI ABBINAMENTI **VALENTINA VERCELLI**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

ANTIPASTI

TORTA SALATA DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E SCAMORZA

Piatto dell'insalata
e vassoio della torta
Bitossi Home, tovaglioli
Borgo delle Tovaglie.

INSALATA DI ASPARAGI, FRAGOLE AGRODOLCI E «PROSCIUTTO» DI SPIGOLA

RUBEN BONDÌ
Romano di origine ebraica, inizia giovanissimo a lavorare in ristoranti in città e all'estero, costruendo solide basi per la sua carriera. Per gioco ha cominciato a proporre i video delle sue ricette sui social media cucinando sul suo balcone, a Trastevere. Oggi personal chef e food creator, seguitissimo su Instagram e TikTok come @cucinaconruben, ha appena pubblicato *Cucina con Ruben. Le migliori ricette della tradizione giudaico-romanesca e non solo.* Prossimi progetti? Magari un ristorante... Mezze maniche e baccalà i nostri preferiti.

ARIANNA GATTI
Abruzzese di Forme, un paesino che dà anche il nome al suo nuovo ristorante aperto a Brescia all'inizio del 2023, Arianna Gatti si è formata al bistellato Miramonti l'Altro, dove ha lavorato dal 2013, prima in pasticceria, poi come capo partita. Il raviolo aperto è un omaggio a quelli che la sua mamma prepara sempre con le verdure dell'orto di casa. Provate il suo agnello cacio e ova.

DAVIDE BROVELLI
Figlio d'arte, anzi bisnipote – la sua famiglia lavora nella ristorazione da 180 anni – guida con mano gentile Il Sole di Ranco, storica «locanda con camere» sulla sponda lombarda del Lago Maggiore. Predilige i pesci di acqua dolce e gli altri ingredienti locali; sensibile al tema ecologico e al controllo di tutta la filiera, si dedica con crescente interesse all'orto, alle api e a nuove trasformazioni delle materie prime (si ispira al suo prosciutto di luccio perca la spigola marinata fatta per noi). Molto consigliato per originalità e bellezza il risotto.

TORTA SALATA DI ZUCCHINE, FIORI DI ZUCCA E SCAMORZA

Cuoco Arianna Gatti
Difficoltà Media
Tempo 1 ora e 10 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA PASTA BRISÉE
300 g farina 00
150 g burro
60 g tuorli – sale

PER IL RIPIENO
360 g panna fresca
300 g zucchine
240 g uova
100 g scamorza
30 g fiori di zucca
30 g tuorlo
noce moscata – sale – pepe

PER LA PASTA BRISÉE
Impastate la farina con il burro a temperatura ambiente, i tuorli e una presa di sale. Raccogliete l'impasto in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per almeno 2 ore.
Stendete l'impasto in una sfoglia spessa 5 mm; con essa foderate una tortiera (ø 26 cm), precedentemente imburrata. Bucherellate la sfoglia con i rebbi di una forchetta.

PER IL RIPIENO
Amalgamate le uova, il tuorlo e la panna; condite con noce moscata, sale e pepe. Tagliate le zucchine a rondelle e disponetele sul fondo della torta, sovrapponendole leggermente; versatevi sopra il composto di uova e panna, quindi distribuite 50 g di scamorza, tagliata a cubetti. Infornate a 180 °C per 25-30 minuti.
Pulite i fiori di zucca, eliminando il gambo e il pistillo e apriteli a libro.
Tagliate a fettine sottili la scamorza rimasta.
Sfornate la torta, disponete in superficie i fiori di zucca e le fettine di scamorza e cuocete in forno ancora per 5 minuti. Servitela tiepida.

INSALATA DI ASPARAGI, FRAGOLE AGRODOLCI E «PROSCIUTTO» DI SPIGOLA

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 30 minuti più 4 ore di marinatura

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

600 g 1 spigola pulita
500 g asparagi bianchi
160 g fragole
semi di sesamo
bacche di ginepro
pepe rosa – alloro
semi di senape
zucchero
caffè in polvere
vino bianco
aceto bianco
miele di acacia
finocchietto – limone
olio extravergine di oliva
sale grosso e fino

Tostate in una padellina, a secco, un cucchiaino di semi di sesamo, uno di bacche di ginepro e uno di semi di senape, per 3-4 minuti.
Raccogliete i semi in un mortaio, unite un cucchiaio di sale fino, uno di zucchero e uno di caffè e pestate tutto insieme, ottenendo una polvere aromatica.
Liberate i filetti di spigola dalle lische e adagiateli in un recipiente appoggiandoli sul lato della pelle. Copriteli con la polvere aromatica e fateli marinare in frigo per 3-4 ore.
Portate a bollore, in una casseruola, 250 g di acqua con 250 g di vino e 150 g di aceto bianco, 1 manciata di sale grosso, 1 cucchiaio di miele, qualche bacca di ginepro e di pepe rosa, 1 foglia di alloro.
Aggiungete in questa marinata le fragole lavate e tagliate a metà, riportate a bollore, spegnete. Scolate le fragole e ponetele a sgocciolare su una griglietta. Fate raffreddare la marinata e filtratela.
Prelevatene 1 mestolo e fate ridurre il liquido fino a ottenere una salsa sciropposa.
Pulite gli asparagi e tagliateli a strisce sottilissime, con un pelapatate; conditeli con un filo di olio, sale e pepe.
Servitele con le fragole, la spigola affettata sottile e la salsa. Completate con ciuffetti di finocchietto, un filo di olio e scorza di limone grattugiata.

PRIMI

Piatto del risotto e piattino della salsa **Bitossi Home**, sottopiatto **Cabana Magazine**, posate **Les-Ottomans**, tovagliolo **Nähen**.

RISOTTO CON GAMBERI, KEFIR, PESTO DI CAVOLO NERO E CREMA DI CEDRO

Piatti delle mezze maniche **VBC Casa**, piatto del risotto **Ginori 1735**, sottopiatto, piatti decorati e tovagliolo **Bitossi Home**, tovaglia **Cabana Magazine**.

MEZZE MANICHE E ZUCCHINE IN TRE MODI

RISOTTO AL LATTE DI CAPRA CON BIETOLE NOVELLE

Piatto **VBC Casa**, sottopiatto **Cabana Magazine**, posate **Les-Ottomans**.

RAVIOLO APERTO CON PRIMIZIE

RISOTTO CON GAMBERI, KEFIR, PESTO DI CAVOLO NERO E CREMA DI CEDRO

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 320 g **riso Carnaroli**
- 200 g **cavolo nero pulito**
- 130 g **Parmigiano Reggiano Dop**
- 80 g **burro**
- 50 g **kefir**
- 12 **code di gamberi (adatte per il consumo a crudo)**
- ½ **cedro**
- **zucchero**
- **vino bianco secco**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Tagliate la scorza del cedro in modo da avere la polpa da una parte e la parte bianca con la scorza dall'altra. Tagliate a pezzetti la scorza e mettetela in una casseruola con 2 cucchiai di zucchero. Copritela di acqua e cuocetela per circa 40 minuti, aggiungendo acqua, se vedete che evapora troppo.
Spegnete infine e frullate tutto in un mixer, aggiungendo un goccio di acqua, se serve. Passate poi al setaccio, ottenendo una salsa cremosa.
Scottate le foglie di cavolo nero in acqua bollente salata, per 5 minuti. Raffreddatele, scolatele e frullatele con 150 g di olio e 50 g di parmigiano grattugiato, ottenendo un pesto verde.
Sgusciate le code dei gamberi e liberatele dal budellino scuro.
Conditele con olio, sale e pepe e il succo del cedro (strizzate la polpa).
Tostate il riso a secco in una casseruola per 3-4 minuti. Sfumatelo con uno spruzzo di vino bianco e portatelo a cottura in circa 12-14 minuti, aggiungendo poco per volta il brodo vegetale bollente.
Spegnete e lasciate riposare qualche istante, quindi mantecate con il burro e 80 g di parmigiano grattugiato.
Servite il risotto con il pesto di cavolo, la crema di cedro, il kefir e le code di gambero condite. Decorate a piacere con erbe aromatiche fresche.
PER PORTARSI AVANTI La salsa di cedro e il pesto si possono preparare in anticipo: in questo modo, potrete cucinare il risotto e preparare i gamberi in 25 minuti.

MEZZE MANICHE E ZUCCHINE IN TRE MODI

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 320 g **pasta tipo mezze maniche**
- 6 **zucchine romanesche chiare**
- **fiori di zucca – aglio**
- **limone – basilico**
- **menta – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Lavate 5 zucchine e ricavate solo la parte verde. Tagliate la parte bianca in dadini uniformi e la parte verde in tocchetti.
Raccogliete in una casseruola la parte verde con un filo di olio, una presa di sale e 1 spicchio di aglio; poi coprite a filo con acqua e fate stracuocere. Alla fine aggiungete qualche foglia di basilico. Togliete dal fuoco e frullate in crema finissima. Aggiustate di sale, se necessario.
Rosolate i dadini della parte bianca in padella con un filo di olio, sulla fiamma vivace, per qualche minuto.
Mondate i fiori di zucca, apriteli e ungeteli su entrambi i lati con poco olio. Disponeteli, non sovrapposti, in un piatto foderato di pellicola alimentare adatto alla cottura nel forno a microonde. Coprite con un altro foglio di pellicola e cuocete alla massima potenza per 1 minuto. Se non sono già essiccati, ripetete il minuto di cottura fino a quando non saranno diventati croccanti. Sfornate e accomodate i fiori di zucca su un foglio di carta da cucina.

Pelate la zucchina rimanente con il pelapatate ottenendo dei nastri, conditeli con olio, sale, pepe e succo di limone.
Lessate le mezze maniche al dente in acqua bollente salata, poi unitele ai tocchetti di zucchina rosolati in padella e completate con la crema frullata. Saltate brevemente.
Distribuite le mezze maniche nei piatti e completate con i fiori di zucca, i nastri di zucchina e foglie di menta.
BIODIVERSITÀ La zucchina romanesca è di colore verde chiaro e ha delle striature su tutta la lunghezza. La sezione ricorda una stella e il sapore è particolarmente dolce.

RISOTTO AL LATTE DI CAPRA CON BIETOLE NOVELLE

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- **500 g latte di capra**
- **200 g bietole novelle colorate**
- **150 g riso Carnaroli**
- **100 g pane raffermo**
- **30 g burro – 1 limone – aglio**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Scegliete una decina di foglie di bietole, tagliatele a metà nel senso della lunghezza e conditele con olio, sale e pepe.
Rosolate molto velocemente tutte le altre bietole in padella con olio e ½ spicchio di aglio.
Tritate il pane raffermo e insaporitelo in padella con olio, scorza di limone grattugiata e ½ spicchio di aglio.
Scaldate il latte di capra.
Tostate il riso con una presa di sale in una casseruola senza grassi; dopo 1 minuto iniziate a bagnare con acqua calda e con il latte di capra, alternandoli. Cuocete fino a portare a cottura il risotto.
Mantecate con una noce di burro e un paio di cucchiai di succo di limone.
Distribuite il risotto nei piatti e completate con le foglioline di bietola saltate in padella, il pane tostato e le foglie crude tenute da parte.

RAVIOLO APERTO CON PRIMIZIE

Cuoco Arianna Gatti
Impegno Media
tempo 50 minuti più 2 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA PASTA

- **250 g farina 00**
- **120 g spinaci**
- **75 g tuorli**
- **5 g olio extravergine di oliva**
- **5 g sale**
- **25 foglie di prezzemolo**
- **bicarbonato**

PER LA FARCITURA

- **120 g ricotta**
- **100 g piselli freschi sgranati**
- **100 g fave fresche sgranate**
- **100 g taccole**
- **40 g crema di spinaci**
- **20 g Grana Padano Dop**
- **sale – pepe**

Sbollentate gli spinaci in acqua salata con 1 cucchiaino di bicarbonato per 2 minuti; scolateli e frullateli con un paio di cucchiai di acqua.
Impastate in una planetaria la farina, con i tuorli, 80 g di crema di spinaci, l'olio e il sale per circa 5 minuti, finché non otterrete un composto liscio e omogeneo; raccoglietelo in una palla, avvolgetelo in una pellicola alimentare e lasciatelo riposare in frigorifero per 2 ore.
Stendete la pasta in 2 sfoglie di 1 mm di spessore. Infarinate il piano di lavoro e adagiatevi una prima sfoglia, bagnatene con poca acqua la superficie, disponetevi le foglie di prezzemolo, quindi stendetevi sopra l'altra sfoglia. Ripassatela nella macchina per la pasta, fino a ottenere uno spessore di 1 millimetro. Ritagliatela in 8 quadrati di 12 cm di lato e cuoceteli in abbondante acqua bollente salata per circa 3 minuti.
Sbollentate le taccole, i piselli e le fave in acqua bollente salata per 2-3 minuti, quindi scolateli in acqua ghiacciata.
Mescolate la ricotta con la crema di spinaci e il grana, regolando di sale e di pepe.
Disponete nei piatti un primo quadrato di pasta, distribuitevi sopra il composto di ricotta e le verdure, quindi sovrapponete un secondo quadrato di pasta e servite.

I baccelli di piselli e fave rappresentano circa il 70% del legume intero. Ricchi di vitamine e fibre, e di sapore, una volta sbollentati, sono ottimi in insalata, come fagiolini e taccole, oppure in passati e creme. Attenzione: sceglieteli sempre al massimo della freschezza, altrimenti saranno fibrosi,

Insalata di asparagi e spigola *pag. 56*

I profumi di piccoli frutti di un **Prosecco Millesimato Brut Rosé** si accordano al gusto delle fragole e del finocchietto. Ci piace il Campe Dhei di Viticoltori Ponte che con la sua lieve sapidità esalta la spigola e gli asparagi. *8 euro, ponte1948.it*

Raviolo aperto con primizie *pag. 61*

Il **Custoza** 2022 di Monte del Frà, mix di garganega, trebbiano, cortese e altri vitigni, è un inno alla primavera. Con i profumi di frutti bianchi, mela verde e frutta estiva, sembra fatto apposta per accompagnare i primi piatti con le primizie dell'orto. *8 euro, montedelfra.it*

Risotto con gamberi *pag. 60*
Polpo e sfoglie di polenta *pag. 64*

Qui ci piace un **rosato** pieno di carattere, come l'Y by 11 Minutes 2021 di Pasqua, che nasce sul lago di Garda da uve corvina, turbiana e carmenère e che, grazie al parziale affinamento in botticelle di legno, coniuga complessità e freschezza. *30 euro, pasqua.it*

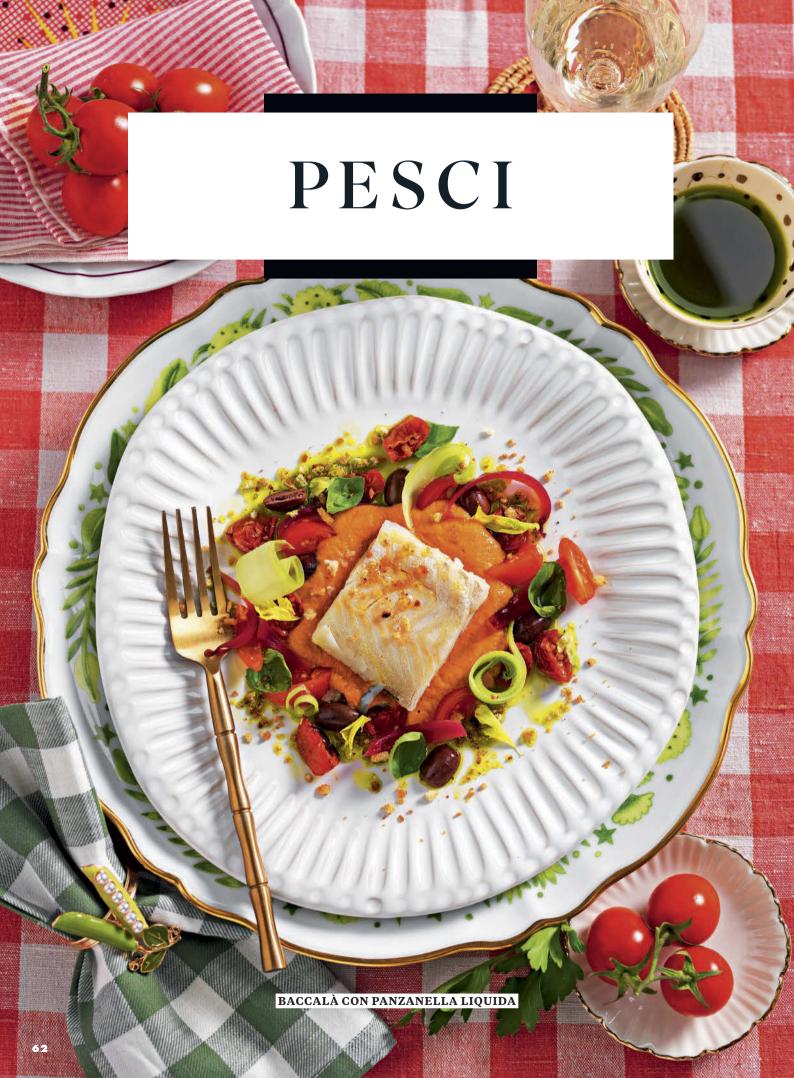
Risotto al latte di capra *pag. 61*

Scegliete un bianco minerale, come l'**Oltrepo Pavese Riesling** Gli Orti 2021 di Frecciarossa: prodotto da oltre un secolo sulle colline di Casteggio, ha profumi di albicocca e un sapore vellutato e sapido. *12,50 euro, frecciarossa.com*

PESCI

BACCALÀ CON PANZANELLA LIQUIDA

Piatto del polpo **Novità Import**, tovagliolo **Borgo delle Tovaglie**, piatto piano del baccalà **VBC Casa**, sottopiatto **Bitossi Home**, posate **Les-Ottomans**.

POLPO, SFOGLIE DI POLENTA E SALSA BERNESE

BACCALÀ CON PANZANELLA LIQUIDA

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
più 2 ore di riposo

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

PER LE CIPOLLE
200 g aceto di vino bianco
100 g zucchero
2 piccole cipolle rosse

PER L'OLIO AL PREZZEMOLO
30 g olio di semi di mais
30 g prezzemolo

PER LA PANZANELLA LIQUIDA
100 g pane casareccio raffermo
100 g pomodorini
30 g aceto di mele
40 g passata di pomodoro
½ cipolla
basilico – sedano
olio extravergine di oliva
sale

PER IL BACCALÀ
300 g 2 tranci di baccalà dissalato
200 g pomodorini
30 g olive taggiasche
zucchero
pane raffermo – limone
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LE CIPOLLE
Affettate le cipolle rosse in fette sottili, separate tutte le guaine ottenendo dei petali.
Portate a ebollizione una piccola casseruola con 300 g di acqua, l'aceto e lo zucchero. Togliete dal fuoco aggiungete i petali di cipolla e coprite. Lasciate riposare fino a quando il liquido non si sarà raffreddato del tutto.

PER L'OLIO AL PREZZEMOLO
Frullate le foglie di prezzemolo con l'olio fino a ottenere una salsa liscia. Scaldate sul fuoco senza arrivare al bollore, poi filtrate attraverso un colino fino foderato di garza.
Conservate l'olio al prezzemolo, se dovesse avanzare, in frigo in una bottiglia a chiusura ermetica.

PER LA PANZANELLA LIQUIDA
Tagliate il pane raffermo a dadini e raccoglieteli in una ciotola con i pomodorini a tocchetti, ½ cipolla a fettine sottilissime, 1 gambo di sedano a pezzetti con 4-5 foglie, 3 cucchiai di olio, l'aceto, la passata di pomodoro, 50 g di acqua, 4-5 foglie di basilico spezzettate e una presa di sale. Mescolate e lasciate riposare per almeno 2 ore. Infine frullate tutto fino a ottenere una crema molto liscia.

PER IL BACCALÀ
Tagliate i pomodorini a metà e conditeli con sale, pepe, olio e scorza di limone. Una metà distribuiteli su una placchetta da forno, spolverizzateli di zucchero e cuoceteli per 30 minuti a 200 °C. Tenete da parte gli altri.
Tritate 1-2 fette di pane raffermo e tostatelo in padella con olio, sale, pepe e scorza di limone.
Rosolate i tranci di baccalà in una padella velata di olio, prima dal lato della pelle per 3 minuti, poi voltateli dal lato della polpa e proseguite nella cottura per altri 3 minuti.
Formate nei piatti un anello alternando i pomodorini al forno con quelli freschi, i petali di cipolla, le olive taggiasche, il pane tostato. Distribuite al centro 1 cucchiaiata abbondante di panzanella liquida e accomodatevi sopra i tranci di baccalà. Completate con l'olio al prezzemolo e servite subito.

POLPO, SFOGLIE DI POLENTA E SALSA BERNESE

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA POLENTA
250 g farina di mais
olio di arachide – sale

PER LA SALSA BERNESE
75 g burro chiarificato
25 g senape
25 g vino bianco – aceto
4 tuorli
½ scalogno
½ limone
dragoncello

PER IL POLPO
1,250 kg 1 polpo pulito
200 g fragole
1 limone – zucchero

PER LA POLENTA
Cuocete la farina di mais, tuffandola in 1 litro di acqua bollente salata, per circa 40 minuti. Spegnete e fate raffreddare. Stendete poi la polenta con il matterello, tra due fogli di carta da forno, in uno strato sottilissimo (2 mm). Togliete il foglio superiore e lasciatela asciugare per 12 ore.
Tagliatela poi a pezzetti e friggetela in olio profondo a 200 °C per pochi secondi, finché non si gonfia. Scolatela su carta da cucina.

PER LA SALSA BERNESE
Portate a bollore in una casseruola il vino, il succo di limone, 35 g di acqua e 1 cucchiaino di aceto con lo scalogno a pezzi e 1 rametto di dragoncello.
Filtrate il liquido e lasciatelo raffreddare in una ciotola adatta al bagnomaria.
Aggiungete al liquido i tuorli e 1 cucchiaio di senape, spostatevi sul bagnomaria e montate con una frusta.
Fondete a parte il burro, quindi versatelo a filo sulle uova, sempre continuando a montare con la frusta.

PER IL POLPO
Immergete il polpo in acqua bollente, tirandolo fuori e rimettendolo in acqua per due o tre volte, in modo da far arricciare i tentacoli. Cuocetelo poi per circa 40 minuti, infine spegnete e fatelo raffreddare nella sua acqua. Scolatelo e tagliatelo a pezzetti.
Pulite le fragole, tagliatele a spicchi e cuocetele con 150 g di acqua, il succo di 1 limone e 2 scorzette, 2 cucchiaini di zucchero, per 10-12 minuti, finché il liquido non diventerà sciropposo.
Servite il polpo con le fragole, la salsa bernese, le foglie di polenta. A piacere, completate con paprica in polvere e foglie di insalata o erbe aromatiche.

Baccalà con panzanella *pag. 64*

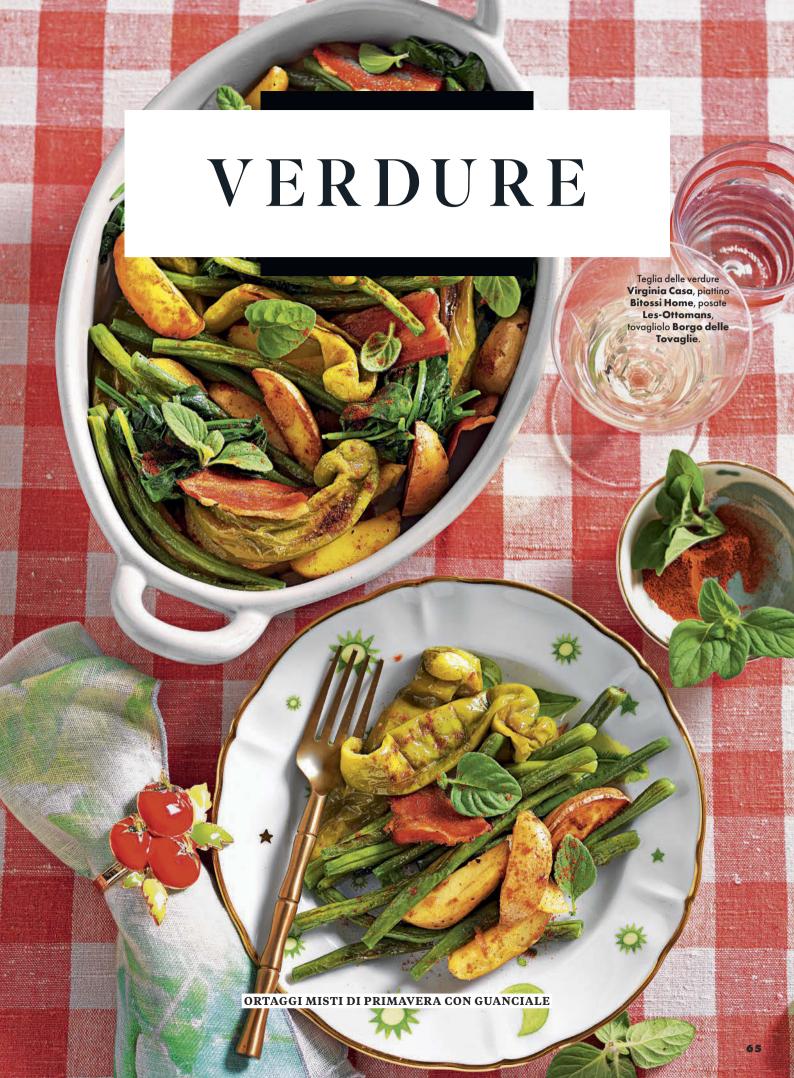
L'abbinamento migliore è con un rosato delicato, come quelli della Valtenesi. Ottimo **Il Chiaretto** 2022 di Pasini San Giovanni, fruttato, fresco e con un finale salino, ideale col baccalà.
13 euro, pasinisangiovanni.it

Ortaggi misti di primavera *pag. 66*
Torta salata di zucchine *pag. 56*

Stappate un bianco ampio e profumato come il **Collio Bianco** Soreli 2020 di Pighin, mix di friulano, ribolla gialla e malvasia: il suo carattere speziato e minerale tiene testa anche al gusto deciso della scamorza e dei friggitelli. *20,50 euro, pighin.com*

VERDURE

Teglia delle verdure **Virginia Casa**, piattino **Bitossi Home**, posate **Les-Ottomans**, tovagliolo **Borgo delle Tovaglie**.

ORTAGGI MISTI DI PRIMAVERA CON GUANCIALE

CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE ALLA BOTTARGA

ORTAGGI MISTI DI PRIMAVERA CON GUANCIALE

Cuoco Arianna Gatti
Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 g patate novelle
300 g spinaci novelli
300 g friggitelli
200 g fagiolini
120 g guanciale a fette
nepetella
paprica in polvere
olio extravergine di oliva
bicarbonato
sale – pepe

Tagliate le patate novelle, con la buccia, in quattro spicchi per il lungo e lavatele bene per eliminare l'amido. Rosolatele in una casseruola con 4 cucchiai di olio per 15 minuti, quindi unite i friggitelli interi e proseguite la cottura per altri 15 minuti, bagnando, se serve, con qualche cucchiaio di acqua.
Sbollentate i fagiolini in acqua bollente salata per 2 minuti e scolateli. Volendo mantenere il colore verde brillante, raffreddateli in acqua ghiacciata con 1 cucchiaino di bicarbonato; uniteli alle patate e ai friggitelli e proseguite la cottura per 2 minuti. Aggiungete gli spinaci e lasciateli appassire per una ventina di secondi, regolando di sale e di pepe.
Rosolate a parte le fettine di guanciale, finché non saranno dorate e croccanti; tamponatele con carta da cucina e disponetele sopra le verdure, completando con paprica e foglioline di nepetella.

CARCIOFI FRITTI CON MAIONESE ALLA BOTTARGA

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

50 g birra
50 g acqua frizzante
40 g farina di riso
40 g farina 00
30 g bottarga in polvere
4 carciofi – 2 limoni
2 tuorli
olio di arachide
maggiorana – sale

Mondate perfettamente i carciofi, divideteli a metà conservando una piccola porzione di gambo, eliminate la barba interna e immergeteli a mano a mano in una ciotola con acqua e limone.
Preparate una maionese frullando 2 tuorli, 200 g di olio uniti a filo, sale, 2 cucchiai di succo di limone e, solo alla fine, 1-2 cucchiai di bottarga e scorza grattugiata di limone.
Mescolate le farine con l'acqua frizzante e la birra ottenendo una pastella.
Sgocciolate i carciofi, asciugateli e dividete ciascuna metà in 4 spicchi. Immergeteli nella pastella. Friggetene pochi alla volta in abbondante olio di arachide a 160 °C per 4-5 minuti. Scolateli a mano a mano su carta da cucina e lasciateli raffreddare. In questo modo il calore residuo completerà la cottura all'interno della pastella. Friggeteli una seconda volta per 2 minuti portando la temperatura dell'olio 180 °C.
Servite i carciofi con la maionese, foglioline di maggiorana e ancora poca bottarga.

Carciofi fritti con maionese alla bottarga *pag. 66*

Tra i vini bianchi che meglio accompagnano i carciofi e le zucchine c'è il **Vermentino**. Ci ha colpito per la sua eleganza l'Occhione 2022 della toscana Tenuta di Biserno: agrumato e slanciato, profuma di fiori bianchi e frutti tropicali. ***20 euro, biserno.it***

CARNI

Piatti e piattini **Bitossi Home**, posata **Les-Ottomans**.

AGNELLO CACIO E OVA

Piatto del filetto **VBC Casa**, vassoio del pollo **Tognana**, posate e tovaglia **Les-Ottomans**.

FILETTO CON SALSA DI RUCOLA E MANDORLE

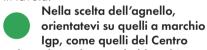
POLLO ALLA DIAVOLA E FRIGGITELLI

AGNELLO CACIO E OVA

Cuoco Arianna Gatti
Impegno Facile
Tempo 2 ore e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800 g **polpa di agnello**
- 100 g **formaggio pecorino romano**
- 50 g **vino bianco secco**
- 40 g **cipolla dorata**
- 40 g **carota**
- 40 g **sedano**
- 3 **tuorli**
- 1 **uovo**
- **rosmarino**
- **brodo vegetale**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Scaldate in una padella ½ bicchiere di olio e rosolatevi la carota, la cipolla e il sedano tagliati a pezzetti. Unite l'agnello, rosolatelo su tutti i lati fino a doratura, sfumate con il vino e portate a cottura in un paio di ore, bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo vegetale. Regolate di sale e di pepe.
Sbattete i tuorli con l'uovo e amalgamateli al pecorino grattugiato, formando una crema.
Versatela nella padella dell'agnello, a fuoco spento, al termine della cottura.
Mescolate bene. Completate con le foglie tritate finemente di un paio di rametti di rosmarino e portate in tavola.

Nella scelta dell'agnello, orientatevi su quelli a marchio Igp, come quelli del Centro Italia e di Sardegna e l'abbacchio romano, che vengono allevati al pascolo brado e semibrado e alimentati con latte materno ed essenze spontanee di prati e pascoli.

FILETTO CON SALSA DI RUCOLA E MANDORLE

Cuoco Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 1 ora
Senza glutine

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

- 400 g **filetto di manzo intero**
- 10-12 **pomodorini ciliegia**
- 50 g **rucola**
- 30 g **mandorle tostate**
- 20 g **menta**
- 20 g **margarina (o burro)**
- **aglio**
- **rosmarino**
- **limone**
- **ghiaccio**
- **zucchero**
- **olio extravergine di oliva**
- **sale – pepe**

Dividete i pomodorini in spicchi, accomodateli su una placca foderata di carta da forno, salateli, zuccherateli, pepateli, ungeteli di olio, insaporite con scorza di limone e cuocete in forno a 180 °C per 30 minuti.
Tostate le mandorle in padella senza grassi.
Frullate la rucola con 2 cubetti di ghiaccio, le mandorle, 1 spicchio di aglio, il succo di ½ limone e la scorza grattugiata, sale, pepe, menta e olio extravergine.
Cuocete il filetto in una casseruola con 1 spicchio di aglio, rosmarino e margarina rosolandolo bene su tutti i lati; ci vorranno almeno 5 minuti per lato; completate la cottura in forno a 180 °C per 3-4 minuti. Sfornate e lasciate riposare per 4-5 minuti prima di tagliare a fette.
Distribuite la salsa di rucola nei piatti, aggiungete i pomodorini e le fette di filetto; completate con un filo di olio crudo, erbette a piacere e le mandorle tostate.

POLLO ALLA DIAVOLA E FRIGGITELLI

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 15 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 1,4 kg **1 pollo**
- 36 **friggitelli**
- **burro**
- **rosmarino**
- **olio extravergine di oliva**
- **olio di arachide**
- **sale grosso**
- **sale in fiocchi**

Schiacciate il pollo togliendo la spina dorsale e appiattitelo (potete chiedere al vostro macellaio di prepararvelo per la cottura alla diavola).
Rosolatelo in una padella con un pezzetto di burro e un filo di olio extravergine di oliva, una manciata di sale grosso e un rametto di rosmarino: appoggiatelo prima sul lato della pelle e posatevi un peso sopra (per esempio, una pentola piena di acqua).
Voltatelo quando la pelle sarà leggermente abbrustolita (dopo circa 5 minuti) e rosolatelo anche sull'altro lato per 1-2 minuti.
Trasferite quindi il pollo su una placca e infornatelo a 160 °C per 40 minuti, quindi alzate a 200 °C e fatelo abbrustolire per altri 20 minuti.
Friggete intanto i peperoni friggitelli in olio di arachide a 180 °C per 2-3 minuti, scolateli su carta da cucina e salateli con sale in fiocchi.
In alternativa, soffriggeteli in un'ampia padella in un velo di olio extravergine di oliva, voltandoli un po' più spesso, per rosolarli in modo uniforme.
Servite i friggitelli con il pollo.

Agnello cacio e ova *pag. 70*

L'abbinamento più tradizionale è con un **Montepulciano d'Abruzzo**, rosso corposo che valorizza l'agnello. A noi piace il 2021 di Valle Reale, succoso e sapido, con profumi di frutti di bosco. Il clima fresco e la vinificazione in acciaio lo rendono leggiadro. *18 euro, vallereale.it*

Filetto con salsa di rucola *pag. 70*

Tra i vitigni che più vanno d'accordo con le carni rosse c'è il sangiovese toscano. Il **Nobile di Montepulciano** Alboreto 2019 Talosa, corposo e avvolgente, con tannini perfetti per il filetto e un finale fruttato e speziato. *19 euro, talosa.it*

Pollo alla diavola *pag. 70*

I friggitelli si valorizzano con un rosso di media struttura, che tra i suoi aromi abbia anche quello del peperone. Provate il **Colli Euganei** Cecilia di Baone Riserva 2019 di Il Filò delle Vigne, mix di cabernet sauvignon e cabernet franc affinato in acciaio: per la sua freschezza è adatto anche alle carni bianche. *14 euro, ilfilodellevigne.it*

DOLCI

Cucchiaio **Les-Ottomans**, tovagliolo **Borgo delle Tovaglie**.

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA DI LAMPONI

Piatto della cheesecake **VBC Casa**, sottopiatto **Cabana Magazine**.

ZUPPETTA DI RICOTTA E VISCIOLE

CHEESECAKE CON CONFETTURA DI RABARBARO AL PROFUMO DI ROSA

SOUFFLÉ DI CIOCCOLATO BIANCO CON SALSA DI LAMPONI

Cuoco Davide Brovelli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **150 g cioccolato bianco**
- **130 g zucchero più un po'**
- **70 g burro più un po'**
- **50 g lamponi**
- **30 g fecola di patate**
- **10 g farina**
- **3 uova piccole**
- **zucchero a velo**

Sciogliete 50 g di zucchero con 50 g di acqua, portandoli a bollore in una casseruola. Spegnete e versate lo sciroppo sui lamponi.
Frullate tutto insieme ottenendo una salsa; volendo, filtratela.
Sminuzzate il cioccolato e fondetelo, con il burro, su un bagnomaria delicato.
Mescolate in una ciotola la farina, la fecola, 80 g di zucchero e 3 tuorli.
Versatevi sopra il cioccolato appena fuso con il burro: la temperatura non sarà troppo elevata e non «cuocerà» i tuorli.
Montate gli albumi a neve non troppo ferma: il composto dovrà «scrivere», cioè creare disegni, se colato da un cucchiaio.
Unite gli albumi al composto di cioccolato e incorporateli delicatamente.
Imburrate e cospargete di zucchero 4 stampini da soufflé. Versatevi il composto, riempiendoli fino a 2-3 cm sotto il bordo. Pulite bene la sommità degli stampini e infornateli a 190 °C nel forno ventilato per circa 15 minuti.
Servite subito i soufflé con la salsa di lamponi e una spolverata di zucchero a velo.

ZUPPETTA DI RICOTTA E VISCIOLE

Cuoca Ruben Bondì
Impegno Facile
Tempo 20 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 2 PERSONE

PER LA CREMA DI RICOTTA

- **250 g ricotta di pecora**
- **200 g panna fresca**
- **100 g zucchero**
- **1 limone**
- **1 baccello di vaniglia**

PER COMPLETARE

- **100 g gelato all'amarena**
- **20 g visciole o amarene sciroppate – fiori eduli menta o erba cedrina biscotti tipo frollini**

PER LA CREMA DI RICOTTA
Raccogliete in una ciotola la ricotta con la panna, lo zucchero, i semi raschiati dal baccello di vaniglia e la scorza del limone grattugiata. Mescolate energicamente con la frusta fino a ottenere un composto omogeneo e soffice.
PER COMPLETARE
Distribuite la crema nelle ciotole, completate con biscotti sbriciolati, il gelato, visciole o amarene sciroppate. Decorate con fiori eduli e foglioline di menta o di erba cedrina.

CHEESECAKE CON CONFETTURA DI RABARBARO AL PROFUMO DI ROSA

Cuoco Arianna Gatti
Impegno Facile
Tempo 1 ora e 45 minuti più 12 ore per la confettura e 3 ore di raffreddamento

INGREDIENTI PER 8 PERSONE

PER LA CONFETTURA

- **685 g zucchero semolato**
- **365 g fragole**
- **365 g rabarbaro**
- **75 g succo di limone**
- **12 g pectina**
- **acqua di rose**

PER LA BASE

- **100 g burro**
- **100 g zucchero di canna**
- **100 g farina di mandorle**
- **100 g farina 00**

PER LA CREMA

- **300 g formaggio fresco spalmabile**
- **200 g panna fresca**
- **25 g zucchero a velo**
- **2 g gelatina alimentare in fogli**

PER LA CONFETTURA
Mondate le fragole e il rabarbaro e tagliateli a pezzetti. Mescolateli con 385 g di zucchero e il succo di limone e lasciateli macerare per 12 ore.
Mescolate la pectina con 300 g di zucchero semolato e amalgamate tutto alle fragole e al rabarbaro macerati.
Portate sul fuoco e cuocete per circa 1 ora e 30 minuti a fiamma dolce, mescolando di tanto in tanto.
Spegnete la fiamma e unite 1 cucchiaino di acqua di rose.
PER LA BASE
Amalgamate le farine, lo zucchero e 75 g di burro freddo a pezzetti (nella planetaria usate la foglia). Sbriciolate il composto su una placca foderata di carta da forno e infornate a 180 °C per 10 minuti circa.
Sfornate il crumble e mescolatelo a 25 g di burro fuso, quindi distribuitelo, compattandolo molto bene, all'interno di un anello per torte (ø 18 cm), precedentemente imburrato.
PER LA CREMA
Montate in una planetaria il formaggio con 150 g di panna e lo zucchero a velo.
Reidratate la gelatina alimentare in acqua fredda per 10 minuti, strizzatela bene e scioglietela in 50 g di panna tiepida.
Incorporatela delicatamente al composto di formaggio e panna e distribuite tutto in modo uniforme sulla base della cheesecake. Riponete in frigorifero a rassodare per 2-3 ore.
Distribuite sulla superficie della cheesecake la confettura di fragole e rabarbaro, guarnite a piacere con petali di rosa non trattati, zuccherini e piccoli biscotti e servite.

Maggio è il tempo del rabarbaro: conviene, come qui, produrre la confettura in grandi quantitativi e poi conservarla in barattoli, dopo averli sterilizzati. Ne avrete così una scorta anche quando fragole e rabarbaro non saranno più di stagione.

Soufflé *pag. 74* **Cheesecake** *pag. 74*
Zuppetta di ricotta *pag. 74*

Scegliete un vino dolce che si abbini anche per il colore, come il **Franciacorta** Cuvée Imperiale Max **Rosé** di Berlucchi, un mix di chardonnay e pinot nero con dosaggio extra dry che sta bene con i dolci cremosi e con frutta acidula. *20 euro, berlucchi.it*

MAGICA ED ETERNA

Sopra, Ponte Sant'Angelo. A sinistra, due piatti del ristorante Armando al Pantheon, la faraona con funghi porcini, birra nera e pinoli, e i rigatoni all'amatriciana.

Voglio ringraziarti, Roma, per il buon cibo che ci dai e per le tradizioni che sostieni nelle trattorie, con i tuoi piatti classici oppure reinventati. E per l'allegria. Dalla carbonara in poi

DI **MADDALENA FOSSATI**, FOTO **GIOVANNA DI LISCIANDRO**

ASSIST. FOTO **MARTINA D'ANDREA**

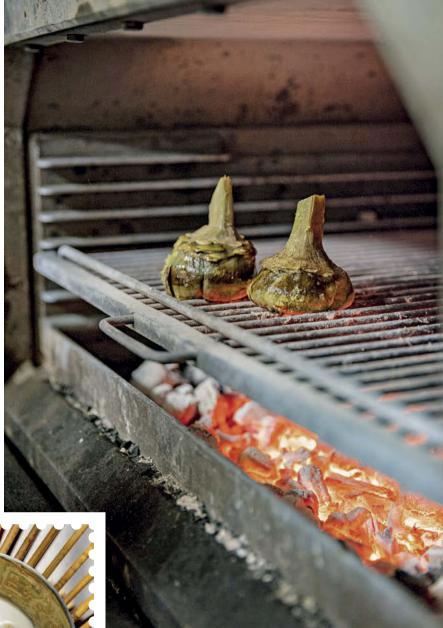
Foto di famiglia, da Armando al Pantheon. Da sinistra, Fabrizio Gargioli, Mario Rinaldi, Claudia Gargioli, Claudio Gargioli, Graziano Roscioli, Fabiana Gargioli.

Mi piace andare a Roma, anche da milanese, sì. Mi piace andare a cena nelle trattorie della capitale fedeli a se stesse e allo stesso tempo sempre capaci di rinnovarsi. Diciamo che se la città seguisse la sua cucina e la sua capacità di rinascita, avrebbe risolto i suoi problemi. Di solito, mentre il treno entra alla Stazione Termini, ancora sul binario, faccio due telefonate.

Una a Francesco Panella, ormai chiamato a vita Francè. Lui, star di *Little Big Italy* che va in onda sulla Nove, è un fenomeno televisivo ma anche un eccellente ristoratore e imprenditore. Quando sei all'Antica Pesa il minimo che ti può capitare è di imbatterti in Russell Crowe. Alle pareti ci sono le foto di tutti, e quando dico tutti intendo da Al Pacino a Madonna e Brad Pitt, Hollywood al completo. E sono cent'anni che questo ristorante è «la» trattoria di Trastevere, avventura iniziata nel 1922 quando in via Garibaldi c'era la dogana di riscossione del dazio sul grano e gli addetti ai lavori avevano bisogno di ristoro. Francesco, tv permettendo, è sempre lì ad accoglierti con quel calore romano che ti fa sentire a casa e una volta mi ha pure presentato a James Cameron, il regista statunitense due volte premio Oscar, con la disinvoltura che ha sempre con tutti i suoi ospiti, famosi o meno, e con la sua squadra in sala efficiente e preparata, e molto sorridente. Simone, il fratello chef, propone una cucina romana a volte rivisitata, come il ramen in versione romana, che trovo strepitoso, o le classiche puntarelle ma con il twist della bottarga e dei lamponi. D'estate è un sogno perché c'è la terrazza. Insomma si sta bene. Roma ha questo calore un po' spettinato però sempre così vicino.

L'altra telefonata è a Fulvio Pierangelini, cuoco straordinario. Ha un bel caratterino (scusa chef) e un gran cuore. Oggi è il direttore creativo dei ristoranti degli hotel Rocco Forte, e la sua cucina è sempre viscerale, onesta, composta da sapori puri e sorprendenti nella loro semplicità. Ha un rapporto tattile con il cibo ed è come se gli ingredienti avvertissero il suo tocco. Guai a usare un coltello «contro» un pomodoro! Andare al mercato con lui è come camminare con i Måneskin nel centro di Roma. Un po' lo prendo in giro ma non dimentico che il critico storico del quotidiano francese *Le Figaro* François Simon – per intenderci colui che ha ispirato il personaggio di Anton Ego nel cartone animato *Ratatouille* – lo ha definito nel libro (meraviglioso) *Pique-assiette* (scroccone) il miglior cuoco del mondo. Letto con questi occhi. Persino la quinoa che è un ingrediente da me amato ma non particolarmente sexy, diventa eccellente tra le manone di Fulvio. Una volta a casa sua, quando abitava a due metri da piazza del Popolo, la preparò con una crema di barbabietole degna del *Talismano della felicità* insieme a una purea di cavolo romano. Fulvio è così, verace, sofisticato, nevrotico, colto, francofono e tutto non necessariamente in quest'ordine. Anni fa, a Parigi, entrai in una macelleria sull'Île Saint-Louis e vidi che il macellaio rubizzo e scontroso come da cliché aveva scritto il nome di Fulvio sulla carta dove segnava i numeri per fare →

Nadia Frisina, executive chef dell'hotel Six Senses, e un componente dello staff, con due dei loro piatti, i carciofi alla carbonella e gli spaghetti cacio e pepe con fiori di zucca essiccati.

Sopra, Sweet Sunset, kiwi rosso e rucola, dessert del ristorante Il Pagliaccio, due stelle Michelin. A destra, lo chef Anthony Genovese con le ragazze del suo team.

Dall'alto a sinistra, in senso orario, lo chef dell'Hotel Locarno Domenico Smargiassi sistema il suo Polpo con giardiniera orientale insieme con Faruk Surther e Valerio Michelini, accanto, il finger food tipico della loro cucina; una ragazza dell'Antico Caffè Greco e la sala rossa del locale.

Nelle foto dei ritratti, dall'alto, Fabrizio Di Stefano, chef di Roscioli Salumeria, Maria Elena Roscioli, e Riccardo Cecchetti, responsabile del banco salumeria. Sopra, quattro piatti di Roscioli Salumeria: dall'alto a sinistra, in senso orario, La carbonara, spaghettone con guanciale, tris di pepe, uova e Pecorino Romano Dop, Coniglio porchettato con cicoria romana, Bis di maritozzo con patè di fegatini di pollo biologico e limone candito, Acciughe extra del Mar Cantabrico, burro alla vaniglia e allo yuzu. A destra, la Fontana dei Quattro Fiumi, di Bernini.

Dall'alto a sinistra, in senso orario, Pasta e broccoli romaneschi con brodo di arzilla e pecorino Dop della Trattoria Sora Lella, Elena e Mauro Trabalza, nipoti della signora Lella. Quattro piatti di Retrobottega, da sinistra, Royale di cavolfiore - carne secca di pecora - aglio in carpione, Puntarella ripiena - ajo blanco - olive essiccate, Pan perdue - gelato al pane di segale - sbrisolona di pane, Risotto - burro affumicato - lentisco; Giuseppe Lo Iudice e Alessandro Miocchi (a destra), chef e proprietari del ristorante.

di conto. Gli chiesi: «Mi scusi, quello è Pierangelini?». Lui mi guardò come se fossi una strega e io chiamai Fulvio per passarglielo al telefono. Si fermava qui prima di andare da Azzedine Alaïa. Ora l'ho appena rivisto all'Hotel de la Ville, a Trinità dei Monti, a pochi metri da quella scalinata che arriva in piazza di Spagna. Parlo così tanto di Fulvio a Roma perché è una destinazione nella destinazione.

Poi si cammina in via Condotti, fino all'Antico Caffè Greco, che fa parte dei Locali Storici d'Italia e ha più di trecento opere d'arte esposte. Ai suoi tavoli di marmo si struggevano il filosofo tedesco Arthur Schopenhauer e il poeta inglese George Gordon Byron. Chissà che atmosfera tormentata, chissà che sturm und drang intorno a un cappuccino. Meno struggente, ma con una robusta proposta gastronomica, è il Gran Caffè La Caffettiera in piazza di Pietra, dall'omonimo locale napoletano. Mi piace tanto perché è un luogo simpatico, con buon cibo e buone attitudini. Nel menù non manca mai il sartù di riso, che è spettacolare. Sono sempre sorpresa della bontà degli ingredienti a Roma, di quanto i pomodori siano più dolci, le mozzarelle più deliziosamente elastiche, come quella proposta come antipasto da Danilo, indirizzo perfetto per quando si deve poi correre a prendere il treno a Termini. Negli assaggi iniziali solo prodotti strepitosi, cacio e pepe servita nella forma di formaggio... Consiglio d'oro: ordinate la metà di quanto avevate in mente.

Sono sempre innamorata anche di Roscioli che in città è un monumento quanto la fontana di Trevi e che comunque esiste dal 1972, con la Salumeria in via dei Giubbonari. Provo quasi sempre ad andarci senza prenotare e mi guardano con l'espressione divertita. A me basta stare al primo tavolino attaccato alla vetrina della drogheria dove espongono oltre trecento tra formaggi e salumi. Adoro tutto lì, le puntarelle, la cottura della pasta, sempre un po' tonica come piace a me. È molto frequentato da una miliardata di turisti anche →

Dall'alto a sinistra, in senso orario, Ponte Fabricio; la pizza di Bonci al panificio di via Trionfale;
Lo chef Simone Panella con la squadra al completo, fuori dal ristorante Antica Pesa, e un suo piatto, una rivisitazione degli involtini alla romana con purè di patate viterbesi e chips di sedano e carote.

Sopra, Fulvio Pierangelini, direttore creativo dei ristoranti degli hotel Rocco Forte; a sinistra, il suo San Pietro con carciofi saltati e crema di patate all'olio extravergine di oliva.

perché suggerito dal *New York Times* e dalla *Lonely Planet*, tra i tanti. Però si mangia davvero bene e i classici sono oltre. Unica cosa, si respira sempre tanta fretta, quindi se siete un po' sensibili, quando vi mettete in coda alla panetteria (poco distante) preparatevi bene su cosa ordinerete. Sarete avvantaggiati dal turista straniero un po' rallentato che spesso si trova davanti, e avrete tempo di contemplare le verdure, i primi, i supplì cacio e pepe e la focaccia top, quella con la mortazza (leggere mortadella). Una differenza che noto tra Roma e Milano è che qui si esce a cena e si ordinano i piatti della tradizione come la carbonara, certo, il piatto principe, o anche la cacio e pepe che non a caso ho già citato svariate volte. E si disserta su dove è meglio o peggio. Diciamo che Sora Lella sull'isola Tiberina resta un luogo da frequentare malgrado la fama pazzesca e il numero esagerato di avventori. A trent'anni dalla scomparsa della mitica Sora Lella, nome d'arte di Elena Fabrizi sorella del celebre Aldo, entrambi figli di fruttivendoli in Campo de' Fiori e icone della cinematografia italiana. Sora Lella, star televisiva ai fornelli, Julia Child all'italiana ante litteram, ha poi ceduto il posto al nipote Renato Trabalza, che resta fedele alla tradizione. Piatto da provare? La coda alla vaccinara. È uno di quei ristoranti dove si esce confortati nello spirito e certamente «irrobustiti», dove le cose non cambiano mai ed è bello così. Felici insomma in questa città che non giudica e assolve sempre, per parafrasare Ennio Flaiano. E in questa «giungla tiepida» nascono nuove scene gastronomiche.

Come il ristorante Bivium dell'hotel Six Senses che ha aperto ad aprile in via del Corso. Qui Nadia Frisina propone una cucina con un passo leggero e contemporaneo, bellissima a vedersi e deliziosa al palato, consistente e proiettata a utilizzare i prodotti delle fattorie vicine alla capitale. Gli intramontabili, eccellenti e leggeri come i carciofi alla carbonella (che protagonista il carciofo a Roma!) o l'aggiunta di fiori di zucca essiccati sulla cacio e pepe. Tutto è reso eccellente dai prodotti, sacri, meno intatti, meno estetici rispetto alla mia città. Tutta questa spontaneità ti avvolge. Mi sono persa qualche ora nel mercato rionale San Giovanni di Dio a Monteverde consigliato da Ruben Bondì, il cuoco influencer che cucina dal balcone di casa sua, per intenderci. Banchi coperti e scoperti, e i fruttivendoli e venditori lì da decenni, fieri dei loro prodotti esposti in bella mostra dopo essersi fatti chilometri in auto. Tanti giovani, tanta passione, questa è Roma, che ci piaccia o no. E a me piace. ■

INDIRIZZI

Ristorante Armando al Pantheon, *armandoalpantheon.it* – Salumeria Roscioli, *salumeriaroscioli.com* – Panificio Bonci in via Trionfale, *bonci.it* – Six Senses Rome, *sixsenses.com* – Trattoria Sora Lella, *trattoriasoralella.it* – Ristorante il Pagliaccio, *ristoranteilpagliaccio.com* – Ristorante Retrobottega, *retro-bottega.com* – Antico Caffè Greco, *anticocaffegreco.eu* – Le Jardin de Russie, *roccofortehotels.com* – Ristorante Antica Pesa, *anticapesa.it* Hotel Locarno, *hotellocarno.com* – Trattoria Da Danilo, *trattoriadadanilo.com*

RICOMINCIAMO

SEPPIE, PASTA, MENTA E WASABI

DA ACQUA E FARINA

Un intero menù tutto di pasta, che è la base della nostra cucina e la base su cui riscrivere all'infinito la storia del gusto italiano. Come fa Alberto Gipponi

RICETTE **ALBERTO GIPPONI**, TESTI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

PENNE FRAGOLE
E BASILICO

In tutto il servizio, piatti **Geminiano Cozzi** per *La Cucina Italiana*, posate **Sambonet**; come fondo vassoio **Artensis**, che riproduce un disegno di Mimmo Paladino.

RISONI, OSTRICA E ALLORO

UNA SFIDA MODERNA

«Avere la curiosità di mettersi in discussione, anche a tavola». Fare un passo oltre, per incontrare gusti sconosciuti e farsi sorprendere dal cambiamento

lberto Gipponi, classe 1980, laureato in sociologia, cambia vita quando decide di dedicarsi alla sua vera passione, la cucina. Colleziona esperienze nell'alta ristorazione lavorando con Joe Bastianich, Nadia Vincenzi, Georges Blanc e Massimo Bottura. Apre il suo ristorante Dina a Gussago in Franciacorta nel 2017 e Delia, gastronomia con enoteca, a Brescia nel 2021. «Gippo», come si fa amichevolmente chiamare, arriva nella nostra cucina sorridente e pronto a regalarci un viaggio nei labirinti del sapore, con ricette dove la pasta è protagonista essenziale ma silenziosa.

Costruire la memoria
«Il gusto ha a che fare con la memoria, perciò mi piace creare piatti che partano dai riferimenti che tutti abbiamo, ma che contengano poi anche qualcosa di profondo, oltre l'usuale». Assaggiando i piatti di questo servizio si comprende bene: la salsa di ostriche cattura con la sua acidità stimolante, le fragole aggiungono complessità aromatica al pomodoro e basilico senza deludere, le seppie abbracciano la sapidità di un umami irresistibile per confessare poi la necessità di una nota balsamica soddisfatta dalla freschezza della menta. E la pasta, naturalmente, perché niente senza di lei avrebbe senso. Rivelazioni di abbinamenti che non ti aspetti, vivacità e apertura: Alberto Gipponi ci invita a giocare, a perderci e poi ritrovarci. «A volte una comprensione non immediata ci permette di andare un po' più in profondità, di capire che dietro a quell'ingrediente o a quella consistenza per noi familiari, ci sono molte sfumature».

Siamo acqua e farina da Bolzano a Taormina.
Chiediamo allo chef perché ha proposto un menù tutto a base di pasta. «"Mettere su un piatto di pasta" è qualcosa che fa parte di noi, è un gesto di ospitalità quando ti arriva a casa qualcuno di inaspettato, è l'importanza di mangiare qualcosa di buono e di sano anche se si ha poco tempo, è il senso di sedersi a tavola e fermarsi per qualche minuto. E poi acqua e farina sono due elementi fondanti della storia culinaria di tutta l'Italia, dalle paste di grano tenero e all'uovo del Nord a quelle di grano duro e trafilate al Sud. Credo che la bellezza della cucina stia nei passaggi di sapere da una mano all'altra, da un paese all'altro, da una regione all'altra. Un movimento che visto tutto assieme chiamiamo tradizione».

Tradizione e futuro
Il tradimento è ammesso solo se consapevole, e la tradizione va rivissuta col fascino della sorpresa. «Siamo legati alla gestualità di acqua e farina, il primo piatto è quello che ci caratterizza, ma mi auguro che la cucina italiana di domani prenda questo come punto di partenza e non di arrivo. Perché anche la nostalgia è un bel sentimento, purché non ci tolga la voglia di scoprire il futuro».

Ambiente uguale casa
«Ho un'attitudine zero spreco: l'uomo fa parte della natura, il rispetto del sistema mondo ha un ruolo importante, ma è poi l'impegno ad agire in modo responsabile nella quotidianità che fa la differenza. Come diceva Blaise Pascal, ciò che misura la virtù di un uomo non sono gli sforzi, ma la normalità».

CANNELLONI 3D CON AGRETTI, NOCI, RAVANELLI E OLIO AL FIENO GRECO

SEPPIE, PASTA, MENTA E WASABI

Impegno Medio
Tempo 1 ora
più 1 ora di cottura del brodo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **8 seppie pulite da 100 g cad.**
- **120 g pasta secca mista**
- **75 g salsa di soia (shoyu)**
- **65 g farina di riso**
- **45 g miele di millefiori o di acacia**
- **30 g alghe essiccate**
- **25 g wasabi**
- **10 g colatura di alici**
- **limone**
- **menta fresca**
- **olio extravergine di oliva**

PER IL BRODO DI ALGHE
Ponete sul fuoco una pentola con 1 litro di acqua e le alghe. Portate a bollore e cuocete per circa 1 ora, fino a quando il brodo non avrà un sapore deciso di alghe.

PER LA SALSA
Raccogliete la salsa di soia, il wasabi il miele e la colatura di alici in una casseruola con 135 g di acqua e 50 g di brodo di alghe; al bollore stemperatevi la farina di riso con una frusta e fate addensare la salsa per qualche minuto, finché non velerà il dorso di un cucchiaio. Frullate con il mixer a immersione per eliminare eventuali grumi.

PER LE SEPPIE
Separate i sacchi delle seppie dai tentacoli (conservateli per altre preparazioni, per esempio una frittura). Usando un coltello affilato, incidete la parte esterna dei sacchi delle seppie con tagli obliqui incrociati; arrostiteli in padella ben calda e leggermente unta per 2 minuti per lato, finché non si arricceranno.
Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e conditela con ½ cucchiaio di olio.
Disponete nel piatto le seppie con la salsa e la pasta, date il tocco finale con scorza di limone finemente grattugiata e foglioline di menta fresca.

PENNE FRAGOLE E BASILICO

Impegno Facile
Tempo 40 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **320 g pasta tipo penne**
- **300 g fragole**
- **250 g pomodorini**
- **1 scalogno medio**
- **basilico – sale**
- **olio extravergine di oliva**

Affettate finemente lo scalogno; tagliate le fragole a cubetti di 5 mm, i pomodorini in 4 parti.
Fate appassire lo scalogno a fuoco medio in una padella abbastanza capiente con 2 cucchiai di olio per qualche minuto. Aggiungete quindi le fragole e i pomodorini, cuocete 5-10 minuti, poi il basilico regolando a piacere la quantità. Coprite con un coperchio e spegnete il fuoco.
Cuocete la pasta in acqua bollente salata, scolatela e conditela con altri 2-3 cucchiai di olio. Distribuitela nei piatti, condite con il sugo, guarnite con qualche foglia di basilico fresco e un filo di olio extravergine.

RISONI, OSTRICA E ALLORO

Impegno Facile
Tempo 45 minuti più 12 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **160 g panna fresca**
- **40 g pasta tipo risoni**
- **8 ostriche**
- **farina di riso – sale**

PER L'OLIO DI ALLORO

- **100 g alloro fresco**

100 g olio di semi (preferibilmente vinacciolo)

PER LA RIDUZIONE ACIDA

100 g aceto di vino bianco
100 g vino bianco secco
60 g scalogno

PER L'OLIO DI ALLORO

Lavate le foglie di alloro e togliete il picciolo. Sbianchitele per 2-3 minuti in acqua bollente, quindi raccoglietele con l'olio nel bicchiere del mixer a immersione e frullate. Ponete il composto in un recipiente di vetro o adatto alla cottura in microonde, coprite con pellicola e fate piccoli fori con un coltello o uno stecchino. Cuocete a 800 W per 3 minuti nel forno a microonde, filtrate con un colino a maglia fine e lasciate raffreddare. In alternativa, dopo aver sbianchito l'alloro in acqua bollente salata, lasciatelo in infusione nell'olio per 12 ore circa.
Questo olio può essere usato come base per una vinaigrette, per un pinzimonio, per guarnire risotti e condire le verdure.

PER LA RIDUZIONE ACIDA

Tritate finemente lo scalogno e ponetelo in un pentolino con il vino e l'aceto, quindi portate a bollore a fiamma viva e fate ridurre della metà. Anche questa preparazione ha il pregio di durare nel tempo e di poter essere usata come condimento o come base per altre salse.

PER LA SALSA DI OSTRICHE

Aprite le ostriche con l'apposito coltellino o con uno spelucchino abbastanza resistente tenuto quasi in punta e facendo attenzione a non tagliarvi; sciacquatele nella loro stessa acqua. Tenete da parte i gusci ben lavati e puliti, serviranno da contenitore.

Pesate 80 g di riduzione acida, mettetela in un pentolino coi bordi un po' alti o nel bicchiere del mixer, aggiungete la panna e i frutti delle ostriche, quindi frullate.
Riportate la salsa sul fuoco, aggiungete 1 cucchiaino di farina di riso stemperata con pochissima acqua e fate addensare a fuoco medio mescolando con una frusta. Dovrete ottenere una consistenza poco meno densa della besciamella. Con l'eventuale avanzo di questa preparazione si può mantecare un risotto o una pasta.
Cuocete i risoni in acqua bollente salata e scolateli. Distribuiteli in quattro gusci di ostrica, coprite con 3 cucchiai di salsa ciascuno e completate con qualche goccia di olio di alloro ed erbe aromatiche a piacere

CANNELLONI 3D CON AGRETTI, NOCI, RAVANELLI E OLIO AL FIENO GRECO

Impegno Medio
Tempo 1 ora e 15 minuti più 8 ore di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

650 g agretti
320 g noci sgusciate
250 g panna fresca
120 g olio extravergine di oliva
40 g ravanelli
16 cannelloni
1 lime – aglio
sale – timo
olio extravergine di oliva

PER L'OLIO AL FIENO GRECO

250 g olio extravergine di oliva
30 g fieno greco (si acquista in erboristeria)

PER L'OLIO AL FIENO GRECO

Disponete l'olio e i semi di fieno greco in un recipiente adatto alla cottura al microonde, coprite il composto con la pellicola, bucherellatela e ponetelo nel forno a microonde a 800 W per 4 minuti. Potete anche usare il metodo dell'infusione a freddo, ma richiede almeno 24 ore: pestate leggermente i semi in un mortaio, raccoglieteli in un barattolo di vetro, versate l'olio e coprite con pellicola.

PER LA SALSA DI NOCI

Mettete a bagno le noci (se possibile) per 6 o 8 ore. Mondate gli agretti e immergeteli in acqua e ghiaccio. Scaldate la panna in un pentolino e portate a bollore.
Pelate le noci e frullatele con la panna e 120 g di agretti crudi, il succo del lime e le foglie di 5 o 6 rametti di timo. Regolate di sale e incorporate l'olio a filo ottenendo un composto liscio e omogeneo.

PER I CANNELLONI

Tagliate i ravanelli a cubetti di 5 mm, poneteli in acqua fredda per qualche minuto, asciugateli e conditeli con 1 cucchiaio di olio al fieno greco.
Cuocete i cannelloni in abbondante acqua salata e scolate. Inserite uncannellone all'interno di un altro, semplicemente piegandolo su se stesso, ottenendo 4 coppie e piastrateli solo da un lato in una padella antiaderente con 2 cucchiai di olio.
Ripassate il resto degli agretti in padella per 2 minuti, cuocendoli con 1 mestolo di acqua, 1 spicchio di aglio schiacciato e 2 cucchiai di olio al fieno greco. Aggiustate di sale.
Riempite i cannelloni con la salsa di noci, disponeteli nei piatti e serviteli con gli agretti caldi, i ravanelli e gocce di olio al fieno greco. →

Pomodoro e fragola, due ingredienti meravigliosi in cucina, e che hanno anche poteri antiossidanti grazie al licopene e all'antocianina. Avendo caratteristiche aromatiche comuni, per molti cuochi sono intercambiabili e adatti a essere mescolati e cucinati insieme.

FROLLA DI PASTA CON FRAGOLE ED ERBE AROMATICHE

FROLLA DI PASTA CON FRAGOLE ED ERBE AROMATICHE

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 45 minuti più 8 di raffreddamento

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA FROLLA
- 200 g pasta cotta senza sale (mezze penne rigate di buona qualità)
- 130 g zucchero
- 60 g burro

PER LA CREMA PASTICCIERA
- 125 g latte
- 45 g zucchero – 20 g tuorlo
- 8 g amido di mais
- 6 g farina 00
- baccello di vaniglia
- scorza di limone – sale

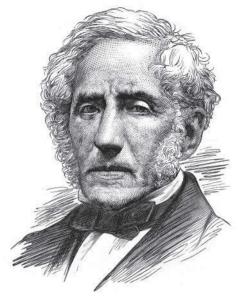
PER LO ZABAIONE
- 40 g tuorlo
- 30 g zucchero
- 20 g Marsala
- 16 g vino bianco secco

PER LA CREMA CHANTILLY
- 100 g crema pasticciera
- 100 g panna fresca
- 20 g zabaione
- 2 g gelatina alimentare in fogli
- frutta di stagione (fragole, kiwi, mirtilli)
- erbe aromatiche fresche (maggiorana, timo, menta, verbena)

PER LA FROLLA
Frullate la pasta con il burro e lo zucchero nel mixer per 2 minuti fino a ottenere un composto omogeneo. Stendete l'impasto tra due fogli di carta da forno, a 3 mm di spessore. Lasciate raffreddare in freezer per 8 ore.

PER LA CREMA PASTICCIERA
Preparate la crema pasticciera: portate il latte a bollore con poca scorza di limone, 20 g di zucchero e ½ baccello di vaniglia. Amalgamate in una ciotola il resto dello zucchero con il tuorlo, la farina, l'amido di mais e un pizzico di sale. Stemperate il composto con il latte caldo, filtrato, rimettete il pentolino sul fuoco e lasciate addensare mescolando con una frusta.
Coprite con pellicola o con carta da forno aderente alla crema e lasciate raffreddare per 1 ora a temperatura ambiente e poi per altre 2 ore in frigorifero.

PER LO ZABAIONE
Raccogliete il tuorlo e lo zucchero in una bacinella a bagnomaria e montate il composto con una frusta: quando inizierà a essere spumoso aggiungete il vino e il Marsala. Continuate a montare con la frusta fino al raggiungimento di una buona densità.
Raffreddate la ciotola in acqua e ghiaccio e poi per 2 ore in frigorifero.

PER LA CREMA CHANTILLY
Reidratate la gelatina in poca acqua fredda per qualche minuto, strizzatela bene e poi scioglietela in 10 g di panna calda. Montate il resto della panna.
Mescolate 100 g di crema pasticciera con la gelatina e 20 g di zabaione, poi incorporate la panna montata con una spatola, muovendola delicatamente dal basso verso l'alto. Ponete a raffreddare in frigorifero per 1 ora.
Mondate la frutta e tagliatela a tocchetti.
Formate le tartellette dal «foglio» di pasta frolla con un coppapasta, (ø 10 cm), trasferitele direttamente sui piattini aiutandovi con una spatola e guarnite con la crema, la frutta e le erbe fresche a piacere.

QUEL BUONGUSTAIO DI DON LISANDER

Nell'anno di Manzoni riscopriamo gli irresistibili peccati di gola dell'autore di I promessi sposi

A CURA DI **MARINA MIGLIAVACCA**
RICETTE **ILARIA CASTELLI**, **LORENZO PESCI**, **DARIO PISANI**
TESTI **LAURA FORTI**, **ANGELA ODONE**, **SARA TIENI**
FOTO **VALENTINA SOMMARIVA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Maggio è il mese delle rose... e di Manzoni. Chi non ricorda *Il cinque maggio*, «Ei fu. Siccome immobile»? E poi proprio di maggio, un secolo e mezzo fa, Milano dava l'addio al grande vecchio, che si spegneva nella sua casa di via Morone a 88 anni di età. La stessa casa nella quale aveva vissuto con la madre Giulia Beccaria, le sue due mogli Enrichetta e Teresa e i numerosi figli, da bravo gentiluomo lombardo, onorando la tradizione locale anche a tavola.

Perché l'autore del più famoso romanzo italiano era una gran buona forchetta, e sul suo desco, con l'aiuto dei cuochi che si sono succeduti nella sua cucina, venivano serviti ottimi manicaretti realizzati, come diremmo oggi, «a chilometro zero», principalmente con i prodotti e le materie prime della sua tenuta di Brusuglio. Tutti →

RITRATTO **AG. SCALA GROUP**

Vassoio della terrina **Galleria Radisa**, piattino collezione Anthiros di **Ilsa**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

TERRINA DI CARNI MISTE AL PORTO

Sformato... danzante – Ai tempi di Manzoni, le terrine fredde erano un passe-partout. Permettevano spuntini a tutte le ore, senza mobilitare la servitù, se il padrone tornava all'improvviso a ore strane; si servivano alle feste danzanti per rifocillare i ballerini; erano comode da offrire agli ospiti nei palchi della Scala, dove si mangiava e beveva e si faceva l'amore protetti da tendaggi azzurri.

i «signori» milanesi dell'Ottocento che si davano appuntamento nei palchi della Scala erano bachicoltori, coltivatori, vignaioli, e dalla ricca corrispondenza di Manzoni si evince chiaramente la sua anima botanica e contadina: ordinava piante all'estero, sperimentava la coltivazione di specie nuove ed esotiche, come la robinia pseudoacacia; apprezzava molto le ortensie bianche, allora sconosciute in Lombardia, e le magnolie romanticissime. E poi l'albero dei sigari, sgradito alle zanzare che lo infastidivano molto. E si divertiva a piantare perfino cotone e caffè, ignorando le facce perplesse dei suoi fedeli fittavoli e compensando gli scarsissimi raccolti con l'entusiasmo dei precursori.

Il salotto rosso di casa Manzoni ospitava intanto nomi illustri, da Massimo d'Azeglio a Honoré de Balzac, da Antonio Rosmini a Francesco Hayez, da Tommaso Grossi a Federico Confalonieri, tutti pronti a mettere le gambe sotto il tavolo, come si diceva; e al desinare le stagioni dell'anno scandivano le scelte della radicata consuetudine gastronomica meneghina, riassunta da una famosa poesiola del medico Giovanni Rajberti, altro affezionato amico, che elenca i must lombardi irrinunciabili: la carsenza di capodanno, il panettone avanzato per benedire la gola a san Biagio, il vin dolce con i tortelli di san Giuseppe, il pan de mej con la panna e le frittelle di fiori di sambuco a san Giorgio, il capretto di Pasqua con le uova sode immancabili, i ceci con la tempia di maiale e le castagne il giorno dei morti... sempre rispettando i dettami della quaresima e dei venerdì di magro, nei giorni di precetto.

Si mangiava volentieri e anche parecchio, all'epoca. In una lettera Manzoni scrive che tornerà stanco da un viaggio e vorrà tenersi leggero, solo tre portate, un fritto, un bollito, un arrosto, oltre ai soliti contorni e dessert. Proprio uno spuntino... innaffiato di vino buono. In compenso don Lisander adorava camminare a passo sostenuto, da via Morone fino a Brusuglio e ritorno, una quindicina di chilometri almeno, e in questo modo si è sempre mantenuto in buona forma anche in età avanzata. Il suo segreto era molto moderno: materie prime di ottima qualità, bravi cuochi, misura nelle porzioni e molto moto per favorire la digestione e bruciare le calorie in eccesso.

Per ricostruire in maniera corretta i manicaretti di casa Manzoni ci siamo serviti del ricettario pubblicato in prima edizione nel 1829 dal cuoco milanese Giovanni Felice Luraschi, tra i fondatori della nuova «cucina borghese», senza eccessi e senza sprechi. Era la Lombardia dinamica che si avviava sulla strada della modernità, accendeva i lampioni a gas, sperimentava i battelli a vapore, meccanizzava le fabbriche e cambiava stile di vita.

MARINA MIGLIAVACCA

Un angolo del giardino della Casa del Manzoni, nel centro di Milano, dove abbiamo ambientato le foto dei piatti manzoniani creati dagli chef di Voce Aimo e Nadia. Lo scrittore, da appassionato ed esperto botanico qual era, coltivava di persona il giardino per poterlo poi ammirare anche dalla finestra del suo studio al piano terra, come si vede nella foto a destra. La casa-museo, che ci ha gentilmente aperto le porte per questo servizio, è sede del Centro nazionale di studi manzoniani e vanta una biblioteca di 38.000 volumi. *casadelmanzoni.it*

MONDEGHILI DI ANATRA CON MAIONESE

Polpettine risparmiose – **L'ottocentesco dizionario del dialetto milanese di Francesco Cherubini descrive i mondeghili come crocchettine rotonde, un po' schiacciate, «fatte con carne frusta legata con pan grattato, uova e droghe». Carne frusta, cioè non di prima mano, carne di recupero, avanzi del giorno prima. Mondeghili viene da *albondiguilla* e sta per polpettina, a testimoniare la dominazione spagnola in Lombardia.**

Vassoio **Mirtillo Rosso Antiques**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

INVITO A PRANZO CON ALESSANDRO MANZONI

Si chiama «Desco del Manzoni» l'insieme di quattro menù ispirati alla cucina che piaceva al grande scrittore: nell'anno dell'anniversario, è un omaggio creato dagli chef del gruppo Aimo e Nadia, nato intorno allo storico ristorante milanese Il Luogo. Il giovane talento marchigiano **Lorenzo Pesci** (a sinistra nella foto) ora alla guida di Voce Aimo e Nadia, e **Alessandro Negrini** (a destra), che dal 2005 con Fabio Pisani e Stefania Moroni conduce il gruppo, hanno ideato ogni piatto del «Desco del Manzoni» cogliendo spunti e idee dalla vita, dalla storia e dai gusti dell'autore di *I promessi sposi* e dalle migliori tradizioni lombarde dell'Ottocento in fatto di materie prime e prodotti del territorio. Potete gustarne qui una selezione oppure assaggiarli all'aperto, solo su prenotazione, da Voce in Giardino, nel giardino di Casa Manzoni.

PAN POSS CON POMODORO E ORIGANO

Riciclo creativo – A buttar via il pane si fa peccato, dicevano le nonne, che si portavano nel DNA la fame atavica di generazioni contadine. Non era pane bianco, era spesso di un misto di cereali, e lo si mangiava fresco ma più spesso raffermo e cioè «poss» in dialetto milanese. Pane duro, fantasiosamente riciclato come capita lungo tutto lo stivale, dalla panzanella toscana all'acquasale pugliese...

TERRINA DI CARNI MISTE AL PORTO

Cuoco Dario Pisani
Impegno Per esperti
Tempo 2 ore e 30 minuti più 24 ore di riposo

INGREDIENTI PER 12 PERSONE

PER LA PASTA
- 400 g burro
- 380 g farina
- 190 g amido di mais
- 15 g aceto bianco
- 15 g sale
- 4 g zucchero
- 1 uovo

PER IL RIPIENO E PER LA TERRINA
- 400 g petto di pollo
- 300 g polpa di spalla di maiale
- 250 g polpa di manzo
- 225 g vino tipo Porto
- 220 g trancio di pancetta affumicata
- 150 g funghi champignon
- 100 g pistacchi sgusciati e pelati
- 11 g gelatina in fogli
- 3 uova
- 1 scalogno
- rosmarino – prezzemolo
- maggiorana
- olio extravergine di oliva
- sale – pepe

PER LA PASTA
Montate il burro morbido con una frusta, fino a ottenere un composto spumoso. Unitevi l'uovo →

RISOTTO ZAFFERANO E STRACCHINO

Giallo come l'oro – **Riso e zafferano sono due parole simbolo di Milano. Ai tempi di Manzoni e del «cuoco letterato» Luraschi, di zafferano se ne usava con generosità, per ottenere un bel colore dorato forte. «Ris giald» lo si chiamava, di nome e di fatto. E quel che avanzava si riusava rosolandolo in padella e ottenendo un croccante riso al salto.**

Piatto del risotto, piatti decorati del pan poss collezione Anthiros di **Ilsa**, sottopiatto del risotto e piatto fondo bianco del pan poss **Ginori 1735**, tovaglie **Borgo delle Tovaglie**.

RAVIOLI DI SORGO ALLA BORRAGINE

Sorgo rustico – Le paste «falsite», cioè farcite, sono parte integrante della cucina ottocentesca del cuoco Luraschi, da condire con tanto burro: per i milanesi, l'olio si usava in quaresima. Il sorgo era una delle graminacee che fornivano farina e Manzoni cita in *I promessi sposi* la «polenta di saggina», cioè di sorgo. Il raviggiolo, formaggio fresco dell'Appennino tosco-romagnolo usato nel ripieno, ricorda i soggiorni di Manzoni in Toscana.

Piatto dei ravioli collezione Anthiros di **Ilsa**, alzata dell'insalata di frutta e verdura **Mirtillo Rosso Antiques**, tovaglie **Borgo delle Tovaglie**.

e amalgamatelo bene, poi aggiungete 125 g di acqua con il sale e lo zucchero e quindi l'aceto. Quando la consistenza sarà omogenea, aggiungete la farina mescolata con l'amido di mais, metà alla volta. Lavorate l'impasto fino a ottenere un composto molto morbido e liscio. Avvolgetelo nella pellicola già un po' schiacciato e lasciatelo riposare in frigorifero per 12 ore.

PER LA CARNE

Tagliate a cubetti di circa 1 cm tutte le carni e la pancetta; raccoglieteli in una ciotola e versatevi 100 g di Porto. Mescolate bene, coprite con la pellicola e lasciate marinare in frigorifero per 12 ore.

Tritate finemente lo scalogno e fatelo appassire per 5 minuti in una padella con un filo di olio e un pizzico di sale, spegnete e mettetelo da parte.

Pulite gli champignon togliendo la terra dal gambo e spazzolandoli con un panno umido; rosolateli, interi, per 1 minuto in una padella con un rametto di rosmarino e un filo di olio; salate e pepate, unite un goccio di acqua, coprite con un coperchio e stufateli per circa 10 minuti.

Tritate finemente un ciuffo di prezzemolo. Sbattete 2 uova in una ciotola e unitevi il prezzemolo tritato.

Scolate la carne dalla marinata e asciugatela, tamponandola con fogli di carta da cucina. Raccoglietela in una ciotola e mescolatela con le uova, lo scalogno rosolato, un pizzico di sale e pepe, i pistacchi e foglie di maggiorana.

PER LA TERRINA

Stendete ⅔ della pasta su un piano infarinato, a 3-4 mm di spessore e con essa rivestite uno stampo da terrina (30x9x9 cm), foderato con carta da forno, lasciando debordare la pasta ai lati.

Distribuite nello stampo metà del ripieno di carne, inseritevi i funghi, in piedi (tagliando poi la terrina si vedranno così in sezione), quindi terminate di riempire con la carne rimasta, pressando bene, in modo da non lasciare spazi vuoti.

Stendete la pasta rimasta, sempre a 3-4 mm di spessore, ritagliate un rettangolo leggermente più largo e lungo dello stampo, adagiatelo sulla carne e incollatelo bene lungo i bordi, pressandolo con le mani e poi con il dorso di un coltello.

Praticate sulla superficie 3 fori; l'ideale sarebbe farlo con 3 bocchette per tasca da pasticciere, dal lato largo: in questo modo potrete anche inserirle nei fori, dopo che avrete tolto i dischetti di pasta. Funzioneranno come «camini» lasciando uscire il calore e l'umidità, e mantenendo nello stesso tempo la forma circolare del foro.

Spennellate la superficie della terrina con un uovo sbattuto e infornatela a 180 °C per 1 ora circa. Se volete essere sicuri della cottura, misurate la temperatura al cuore con un termometro da carne: dovrà misurare 65-70 °C.

Sfornate la terrina.

Mettete a bagno intanto la gelatina in acqua fredda.

Scaldate 125 g di Porto con 125 g di acqua e una presa di sale. Quando avrà quasi raggiunto il bollore spegnete, unite la gelatina strizzata e scioglietela con cura.

Versatela nella terrina (la gelatina dovrà essere calda e la terrina calda ma non bollente) attraverso i tre fori, così da distribuirla in modo omogeneo: la gelatina andrà a riempire gli spazi che si saranno creati all'interno dello stampo, poiché la carne in cottura si sarà un po' ritirata.

Lasciate riposare la terrina prima a temperatura ambiente e poi in frigorifero per 12 ore prima di mangiarla.

INSALATA DI FRUTTA E VERDURA CON RAVANELLI, RAFANO E SPUMA DI TALEGGIO

La bella la va al fosso – **«Ravanei, remulass, barbabietul e spinass, tri palanchi al mass», cantava la bella andando al fosso: «Ravanelli, ramolacci, barbabietole e spinaci, a tre soldi al mazzo». Rape e affini erano protagonisti della tavola povera e in questa insalata che sembra arrivata dalle tenute di don Lisander il ravanello si unisce con il taleggio, cioè lo stracchino del pasto frugale di Renzo in fuga da Milano, come si legge nel XVI capitolo di *I promessi sposi*.**

MONDEGHILI DI ANATRA CON MAIONESE DI ASPARAGI

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

250 g bollito di manzo avanzato
250 g polpa di anatra o di altro volatile arrosto avanzato
250 g olio di semi di mais
150 g 8 asparagi →

CANNELLONI DI CRESPELLE RIPIENI DI PECORINO E ASPARAGI

Uova birichine – Nel dialetto milanese l'uovo ha un ruolo tutto suo. L'occhio di bue lo si chiama «in cereghin», cioè in chierica, perché la tonda forma cucinata ricorda la testa tonsurata dei frati; le uova sode si chiamano «in ciapp», perché le due metà tondeggianti venivano appoggiate nel piatto l'una accanto all'altra, come due natiche pallide... spirito meneghino che faceva sorridere anche Manzoni!

Tovaglia e tovagliolo
Borgo delle Tovaglie.

100 g pangrattato
90 g Grana Padano Dop grattugiato
2 albumi
1 uovo
limone – alloro
salvia – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER I MONDEGHILI
Sfilacciate il bollito di manzo.
Tritate la polpa dell'anatra e mescolatela con la polpa di manzo. Unite gli albumi, il pangrattato, il grana e insaporite con sale e pepe.
Amalgamate tutti gli ingredienti formando con le mani delle piccole polpette di circa 4 cm di diametro e tenetele da parte in un luogo fresco.
PER LA MAIONESE DI ASPARAGI
Separate le punte degli asparagi dai fusti e lessate questi ultimi per circa 10 minuti in acqua salata. Sbollentate le punte per 2-3 minuti e tenetele da parte.
Frullate i fusti degli asparagi e setacciateli per eliminare la parte fibrosa. Incorporate alla crema l'uovo e il succo di ½ limone, quindi unite a filo l'olio di semi di mais frullando fino a ottenere una specie di maionese.
PER COMPLETARE
Rosolate 4-5 foglie di salvia con abbondante burro in una padella antiaderente, unite 1 foglia di alloro e cuocetevi, pochi alla volta, i mondeghili, girandoli una volta, fino a quando non saranno diventati leggermente dorati.
Serviteli con la maionese di asparagi e le punte sbollentate, condite con poco olio.
LA CUCINA DEL RIUSO Per preparare queste polpette, ispirate ai mondeghili milanesi, si possono usare gli avanzi di tutti i tipi di carne bollita e arrosto. Per rendere il composto più aromatico, potete aggiungere 1 cucchiaino di noce moscata grattugiata.

PAN POSS CON POMODORO E ORIGANO

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
800 g pommarola
200 g pane secco
50 g olio extravergine di oliva
origano sfogliato
foglie di basilico
sale

Tostate il pane in forno.
Portate a bollore la pommarola, immergetevi il pane tostato e cuocetelo per una decina di minuti.
Aggiustate di sale verso la fine.
Lasciate intiepidire e servite con un filo di olio, basilico e origano.

RISOTTO ZAFFERANO E STRACCHINO

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 50 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
320 g riso tipo Carnaroli
250 g stracchino
220 g burro
2 bustine di zafferano
1 cipolla
Parmigiano Reggiano Dop grattugiato
aceto di vino bianco
vino bianco secco
sale

Portate a ebollizione 2 litri di acqua.
Preparate il burro acido: scaldate in una casseruola 5 cucchiai di aceto e ½ bicchiere di vino bianco; unite la cipolla tritata finemente e fatela appassire per 6-8 minuti, a fuoco vivace. Spegnete e frullate con un mixer a immersione. Fate intiepidire il composto, quindi unitelo a 200 g di burro freddo; montate tutto con la frusta manuale o elettrica, finché non otterrete una consistenza spumosa. Ponete in frigo.
Dividete il riso in due casseruole diverse e tostatelo con una piccola presa di sale e 100 g di burro acido. Sciogliete le bustine di zafferano in 1 mestolo di acqua tiepida e con essa sfumate il riso di una delle due casseruole.
Sfumate l'altro riso solo con acqua bollente, senza sale. Proseguite la cottura di entrambi per altri 16 minuti, unendo acqua bollente, a mano a mano che il riso si asciuga. A fine cottura, fuori del fuoco, mantecate il risotto allo zafferano con 30 g di parmigiano e una noce di burro (10 g) ben freddo. →

ZUCCHINE TONDE RIPIENE

Falsite, ma molto autentiche **– «Falsite», cioè farcite, così il cuoco Luraschi descrive le versatili zucchine, che crescevano rigogliose nelle ortaglie della famiglia Manzoni. Qui si riempiono con la «mascherpa», ovvero la ricotta fresca, da non confondere col mascarpone. Dall'espressione attonita dei contadini sempliciotti che portavano la ricotta in città viene il detto: «Restare come quello della mascherpa», vale a dire con un palmo di naso.**

Mantecate il risotto bianco, sempre fuori del fuoco, con lo stracchino e una noce di burro freddo (10 g). Serviteli nello stesso piatto.

TRE CONSIGLI UTILI

Preparate abbondante *burro acido* e suddividetelo nei vani delle vaschette per il ghiaccio; conservatelo in freezer fino all'uso, unendolo da congelato alle pietanze. Per dimezzare la quantità di *zafferano*, unitelo al riso alla fine della cottura. Per aumentare la resistenza e l'impermeabilità dei chicchi di riso e consentire un graduale rilascio degli amidi, tostateli a secco a fiamma viva per 2-3 minuti e solo quando risulteranno traslucidi aggiungete il brodo e successivamente i condimenti prescritti: otterrete così un risotto cremoso con chicchi separati e giustamente al dente.

RAVIOLI DI SORGO ALLA BORRAGINE

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER IL RIPIENO
140 g formaggio fresco tipo raviggiolo
100 g borragine sfogliata e tritata
50 g ricotta
50 g mascarpone – sale

PER LA PASTA
340 g farina di sorgo
60 g farina 00
4 uova

PER IL CONDIMENTO
40 g burro
15 g maggiorana sfogliata
10 g cannella in polvere
8 foglie di salvia – sale

PER IL RIPIENO

Tagliate il raviggiolo a pezzetti; frullatelo con tutti gli altri ingredienti del ripieno. Stemperate con un po' di acqua o di latte. Una volta ottenuto un composto liscio e omogeneo, regolatelo di sale e ponetelo in frigo per circa 1 ora.

PER LA PASTA

Impastate le farine con le uova fino a ottenere una pasta liscia. Raccoglietela in una ciotola, copritela con la pellicola e fatela riposare per 30 minuti.

Tiratela quindi in sfoglie sottili e, con l'aiuto di un coppapasta o di un bicchiere, tagliatela in circa 24 dischi di 5-6 cm di diametro.

Ponete su ciascun disco una piccola porzione di ripieno, chiudetelo a mezzaluna, congiungete le due estremità alla base e sigillatele formando così i ravioli.

PER IL CONDIMENTO

Fondete il burro in un ampio tegame con la maggiorana e la salvia.

Lessate i ravioli in abbondante acqua bollente salata. Una volta cotti, ci vorranno pochi minuti, scolateli e poi uniteli nel tegame con il burro aromatizzato alle erbe. Fatevi insaporire i ravioli emulsionando il burro con un goccio di acqua di cottura in modo da creare una salsa ben legata.

Distribuiteli nei piatti, conditeli con l'emulsione e finite con una spolverata di cannella.

INSALATA DI FRUTTA E VERDURA CON RAVANELLI, RAFANO E SPUMA DI TALEGGIO

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Facile
Tempo 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'INSALATA
8 fiori di zucca
2 prugne – 2 nespole
8 asparagi verdi
8 asparagi bianchi
8 fragole
200 g lamponi e more
200 g fave fresche sgranate e pelate
100 g piselli freschi sgranati
6 ravanelli a fettine
2 carote – rafano fresco
olio extravergine di oliva
sale – pepe

→

Piattino decorato degli spiedini **Mirtillo Rosso Antiques**, piattini della zucchina ripiena in primo piano **Galleria Radisa**, tovaglie **Borgo delle Tovaglie**.

SPIEDINI DI GAMBERI E SALMERINO

Il viaggio del gambero – «Bei gamber del Lamber!», ripeteva nell'Ottocento il venditore ambulante all'angolo della strada, proponendo ai passanti i grossi crostacei del fiume Lambro infilzati in uno stecco, antico cibo di strada. Fin dai tempi di Bonvesin de la Riva le acque di Milano e dintorni ne pullulavano e i milanesi li mangiavano volentieri durante la quaresima. «Fai il viaggio del gambero», si usava dire a chi restava indietro in qualche cosa.

PER LA SPUMA AL TALEGGIO
250 g panna fresca
150 g taleggio
15 g amido di mais – sale

PER L'INSALATA
Mondate ortaggi e frutta, tagliateli a tocchi o fettine e conditeli con olio, sale, pepe e 20 g di rafano grattugiato. Disponeteli in un piatto fondo lasciando uno spazio circolare al centro per la spuma al taleggio.
PER LA SPUMA AL TALEGGIO
Scaldate la panna; quando avrà raggiunto circa 70 °C toglietela dal fuoco, aggiungete il taleggio a pezzettini, l'amido di mais e frullate con il frullatore a immersione. Riportate sul fuoco e portate a bollore. Spegnete, aggiustate di sale, filtrate e servitela come una fonduta oppure montatela con un sifone. Distribuitela al centro dell'insalata e servite.

CANNELLONI DI CRESPELLE RIPIENI DI PECORINO E ASPARAGI

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Vegetariana

INGREDIENTI PER 8 PERSONE
1,5 litri latte
500 g asparagi verdi
320 g farina 00
200 g pecorino grattugiato
120 g burro
4 uova
1 scalogno
olio extravergine di oliva
maggiorana
alloro
sale – pepe

Sbattete le uova in una ciotola con una presa di sale. Stemperatevi 200 g di farina, mescolando con una frusta, poi aggiungete ½ litro di latte: in questo modo non si formeranno grumi. Lasciate riposare la pastella ottenuta per 30 minuti. Preparate quindi 16 crespelle circa: versate un mestolino di pastella al centro di una padellina unta leggermente con un filo di olio; distribuitelo su tutta la superficie e cuocetelo per 1 minuto, finché il composto non comincia a staccarsi dai bordi. Voltate la crespella e cuocetela per qualche secondo anche sull'altro lato; procedete così fino a esaurire la pastella.
Preparate una besciamella consistente: sciogliete il burro in una casseruola mescolandolo con 120 g di farina (roux). Scaldate a parte 1 litro di latte con una foglia di alloro. Quando è quasi a bollore, eliminate l'alloro e versate il latte, poco per volta, nel roux di burro e farina, mescolando. Cuocete per un paio di minuti fino a ottenere una besciamella densa. Insaporite con sale e pepe.
Spegnete, lasciate intiepidire per 2-3 minuti, quindi incorporate 100 g di pecorino grattugiato, assaggiate e aggiustate di sale, se necessario.
Pulite gli asparagi, tagliate le punte e tenetele da parte.
Tagliate il fusto a rondelle e rosolatele in una padella velata di olio con lo scalogno tritato e sale, per 3-4 minuti, in modo che si insaporiscano rimanendo però croccanti.
Prelevate ⅓ della besciamella e stemperatela con 3-4 cucchiai di latte.
Unite gli asparagi rosolati alla restante besciamella insieme con qualche fogliolina di maggiorana.
Farcite ogni crespella con 1 cucchiaiata di besciamella agli asparagi e arrotolatela a cannellone.
Spalmate un po' della besciamella allungata con il latte sul fondo di una pirofila e disponetevi i cannelloni, uno vicino all'altro.
Copriteli con la besciamella allungata rimasta, spolverizzate con il pecorino rimasto, e completate con le punte degli asparagi, sezionate a metà per il lungo.
Infornate la pirofila a 200 °C finché i cannelloni non saranno gratinati, per circa 10 minuti. →

TROTA CON POLENTA FRITTA

Pesce... in barile! – **Di laghi e fiumi la Lombardia è ricca, e il pesce non mancava sulla tavola dei milanesi. Trote, tinche, lucci, anguille, ma anche rane, lumache e perfino tartarughe, concesse in quaresima. La gente di lago di *I promessi sposi* conservava il pesce essiccandolo sotto sale, soprattutto gli agoni, che aromatizzati con l'alloro diventavano i famosi missoltini, già citati da Plinio, proposti spesso con la polenta.**

ANATRA AL MIELE DELLA VALTELLINA E SFORMATO DI RABARBARO

Canard alla milanese – **Pare che anche Manzoni da giovane cacciasse le allodole sulle rive del lago di Como: la selvaggina – lepri e fagiani, ma anche caprioli, cervi, camosci, cinghiali, daini e perfino tassi – occupa molte pagine nei ricettari del tempo. L'anatra, sia domestica sia selvatica, era molto gradita. Il rabarbaro era frequente negli orti, con i suoi gambi aciduli e succulenti, ottimi per farne torte e composte.**

Piattini dello sformato collezione Anthiros di **Ilsa**, vassoio dell'anatra e della trota **Mirtillo Rosso Antiques**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

GELATINE DI FRAGOLE, PANNA E CIAMBELLE AL MIGLIO

Magiostre... da salotto – Mentre i suoi illustri ospiti – il fior fiore degli scrittori come Manzoni, dei musicisti come Liszt e degli artisti come Hayez – si trattenevano nel suo salotto, la contessa Maffei faceva servire gelatine di «magiostre», cioè di fragole, e altre delizie. Con la farina di miglio si realizzava poi il friabile «pan de mej», o «pan de cricc», dal rumore che faceva sbriciolandosi sotto i denti.

Vassoio delle gelatine collezione Anthiros di **Ilsa**, tovaglia **Borgo delle Tovaglie**.

MOUSSE FONDENTE ALL'OLIO DI OLIVA CON SFERE DI RICOTTA

Cioccofilia romantica – **Ma quanto piaceva la cioccolata a Manzoni? Da impazzire. Non poteva far senza le sue tazze quotidiane. E siccome si svegliava molto presto, si era fatto allestire un fornelletto dove prepararsela da solo in un bricco di rame, per poter godere subito del benessere che gli derivava e affrontare meglio la giornata.**

ZUCCHINE TONDE RIPIENE

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 1 ora
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g ricotta vaccina
4 zucchine tonde
1 scalogno – 1uovo
Grana Padano Dop
olio extravergine di oliva
menta – sale – pepe

Tagliate la calotta delle zucchine, con il picciolo. Scavate la polpa aiutandovi con uno scavino, lasciandone circa mezzo centimetro tutto intorno e sul fondo.
Sbucciate e tritate finemente lo scalogno. Tritate con un coltello anche la polpa delle zucchine e rosolate tutto in una padella per circa 5-6 minuti, finché non si sarà bene asciugata tutta l'acqua di vegetazione. Lasciate raffreddare.
Lavorate la ricotta con un ciuffo di foglie di menta tritate, l'uovo, 40 g di grana grattugiato. Unite anche la polpa della zucchina e mescolate.
Salate e pepate le zucchine all'interno e riempitele con il composto di ricotta.
Cospargetele con altro grana grattugiato e infornatele a 200 °C per circa 30 minuti insieme con le calotte, condite con un filo di olio e sale, che sfornerete dopo 20 minuti circa.
Servite le zucchine richiudendole con le loro calotte.

SPIEDINI DI GAMBERI E SALMERINO

Cuoco Dario Pisani
Impegno Medio
Tempo 35 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

8 code di gambero
150 g filetti di salmerino
140 g acqua minerale gassata
100 g amido di mais
100 g mandorle a lamelle
60 g erbe aromatiche miste (basilico, maggiorana, menta, prezzemolo, foglie di sedano)
30 g farina
30 g Parmigiano Reggiano Dop
olio di arachide – sale
olio extravergine di oliva

Tritate le erbe aromatiche e mescolatele con circa 100 g di olio extravergine, il parmigiano grattugiato e 10 g di mandorle, ottenendo un pesto aromatico.
Sgusciate le code di gambero e tagliatele a metà, in due tocchetti.
Spellate i filetti di salmerino e puliteli bene, quindi tagliateli ottenendo 16 pezzi in tutto.
Componete 8 spiedini alternando su ognuno 2 tocchetti di gamberi e 2 pezzi di filetto di salmerino.
Scaldate l'olio di arachide.
Preparate una pastella stemperando la farina e l'amido di mais con l'acqua gassata, fredda.
Immergete gli spiedini nella pastella, quindi «impanateli» nelle mandorle a lamelle, premendo un po' con le mani per farle aderire al pesce.
Friggete gli spiedini nell'olio ben caldo (180 °C) per 1 minuto e mezzo e scolateli su carta da cucina.
Salateli e serviteli subito, accompagnandoli con il pesto aromatico.

TROTA CON POLENTA FRITTA

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Medio
Tempo 1 ora

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA TROTA
1 kg 1 trota
20 g salvia – 20 g rosmarino
20 g olio extravergine di oliva
20 g burro
2 foglie di alloro
1 limone

PER LA POLENTA
125 g farina di mais
olio extravergine di oliva
burro – sale

PER LA POLENTA
Portate a bollore 500 g di acqua con 2 cucchiai di olio e 1 cucchiaino raso di sale; versatevi a pioggia la farina di mais girando in concomitanza con una frusta.
Cuocete per 40-50 minuti, mescolando sempre con energia, fino a ottenere una polenta di consistenza uniforme e compatta.
Versatela infine in un contenitore stretto e lungo, copritela con la pellicola a contatto e riponetela in frigorifero per 2 ore. Quando si sarà raffreddata e rassodata, tagliatela a bastoncini lunghi circa 7 cm e larghi e alti 2 cm.
Passateli in padella in olio e burro sfrigolanti rosolandoli su entrambi i lati.
PER LA TROTA
Squamate ed eviscerate la trota. Una volta pulita, sfilettatela ricavando 2 filetti.
Fondete il burro con l'olio in un'ampia padella, aggiungete le erbe aromatiche e successivamente i filetti di trota, dal lato della pelle, e rosolateli. Una volta ben dorati, disponeteli in una teglia foderata con carta forno, tenendo la pelle rivolta verso l'alto. Tagliate il limone a fette e disponetene 2-3 sul pesce, terminando la cottura in forno a 180 °C per 7-8 minuti.
Disponete i bastoncini di polenta arrostiti in un piatto di portata e adagiatevi sopra i filetti di trota. Completate a piacere con un contorno di primizie di stagione come piselli o asparagi e portate subito in tavola.

ANATRA AL MIELE DELLA VALTELLINA E SFORMATO DI RABARBARO

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Medio
Tempo 1 ora e 30 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER L'ANATRA
1 anatra intera eviscerata e privata di ali e zampe
200 g miele – 25 g timo
25 g rosmarino
25 g maggiorana – 25 g salvia
6 prugne secche – burro
olio extravergine di oliva
sale – pepe

PER LO SFORMATO
1 sedano rapa
200 g rabarbaro
10 g zucchero di canna
burro – sale

PER L'ANATRA
Salate, pepate e farcite con le prugne e parte delle erbe aromatiche il ventre dell'anatra.
Rosolatela quindi in un'ampia casseruola con olio, burro e una parte delle erbe aromatiche. Fatela dorare da tutti i lati, poi accomodatela in una teglia foderata di carta da forno e spennellatela con il miele.
Infornatela a 180 °C per 15-20 minuti in modalità forno statico, spennellandola con il miele per altre tre volte a distanza di 6-7 minuti. Passati i 15-20 minuti, sfornate l'anatra, fatela riposare per 5 minuti, quindi separate i due mezzi petti dalla carcassa e teneteli in caldo.
Finite la cottura delle cosce in forno alla stessa temperatura per altri 20-25 minuti. →

Accomodate infine l'anatra su un vassoio e ricomponetela, ricollocando il petto nella sua sede.

PER LO SFORMATO

Pelate il sedano rapa e tagliatelo a fettine spesse 2-3 mm (l'ideale sarebbe usare l'affettatrice).
Affettate finemente anche il rabarbaro.
Foderate con carta da forno una tortiera di 15-20 cm di diametro. Distribuite sul fondo fiocchetti di burro e ½ cucchiaio di zucchero di canna; componete poi lo sformato alternando strati di rabarbaro e di sedano rapa, cominciando dal rabarbaro e salando gli ortaggi a ogni strato.
Infornate quindi nel forno ventilato a 180° per 30 minuti circa. Terminata la cottura, coprite lo stampo con un piatto piano e capovolgete lo sformato.
Servitelo come accompagnamento per l'anatra.

GELATINE DI FRAGOLE, PANNA E CIAMBELLE AL MIGLIO

Cuoca Ilaria Castelli
Impegno Medio
Tempo 1 ora più 5 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- **500 g fragole**
- **500 g sciroppo di sambuco**
- **500 g panna fresca**
- **300 g farina di mais fine**
- **200 g farina di miglio**
- **150 g zucchero semolato**
- **150 g burro**
- **16 g lievito vanigliato per dolci**
- **10 g agar agar**
- **3 uova – 1 limone**
- **zucchero a velo**

PER LE GELATINE DI FRAGOLE

Pulite le fragole e tagliatele a tocchetti, quindi unite il succo di mezzo limone e parte della scorza grattugiata.
Cuocetele a fiamma bassa per 20 minuti, quindi frullatele e setacciatele.
Fate sobbolllire lo sciroppo di sambuco con 10 g di agar agar a fiamma bassa per 10 minuti; unitevi il composto di fragole e versate in stampini di 12-15 cm di diametro. Ponete a riposare in frigo per almeno 5 ore.

PER LE CIAMBELLE AL MIGLIO

Montate le uova con lo zucchero semolato fino a ottenere un composto spumoso.
Intridete le farine setacciate e il lievito con il burro ottenendo un insieme di briciole. Unite quindi le uova montate e lavorate tutto fino ad avere una pasta liscia e omogenea. Raccoglietela a palla, avvolgetela nella pellicola e fatela riposare in frigo per 20 minuti.
Modellatela poi in filoncini lunghi 8-10 cm e chiudeteli a ciambella.
Posate le ciambelle su una teglia foderata di carta forno e cuocetele nel forno a 180 °C per 20 minuti circa.
Montate la panna e servitela con le gelatine di fragola e le ciambelle al miglio cosparse di zucchero a velo.

PAN MEINO O PAN DE MEJ

Secondo la tradizione lombarda si preparava il 23 aprile, nel giorno di San Giorgio quando sbocciava il sambuco, i cui fiori venivano sparsi, freschi, su questi rustici biscotti.

ILARIA CASTELLI
La cucina è la sua seconda vita, dopo quindici anni come consulente finanziario. Chef a domicilio, tiene corsi di cucina (anche sulle tecniche antispreco) e organizza cene personalizzate nel suo laboratorio milanese Chef and the City.

DARIO PISANI
Napoletano, 31 anni, è chef e insegnante alla nostra Scuola. Si è formato con Enrico Crippa, Carlo Cracco, Gualtiero Marchesi. Miglior Chef Italiano Emergente Under 30 al ristorante Tre Cristi di Milano, ha lavorato poi da Voce di Aimo e Nadia.

MOUSSE FONDENTE ALL'OLIO DI OLIVA CON SFERE DI RICOTTA

Cuoco Lorenzo Pesci
Impegno Per esperti
Tempo 1 ora e 15 minuti più 8 ore di raffreddamento
Vegetariana

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

PER LA MOUSSE

- **190 g crema inglese**
- **110 g cioccolato fondente al 72%**
- **60 g olio extravergine di oliva**

PER LE SFERE DI RICOTTA

- **150 g ricotta**
- **80 g latte**
- **40 g zucchero semolato**
- **15 g amido di mais**

PER NAPPARE LE SFERE

- **150 g latte**
- **60 g zucchero semolato**
- **2 g agar-agar**

PER LA SALSA AL CARAMELLO

- **100 g zucchero semolato**
- **100 g panna fresca**

PER LA MOUSSE

Spezzettate il cioccolato in una ciotola e fondetelo nel forno a microonde a brevi riprese o su un bagnomaria dolce.
Scaldate la crema inglese fino a 50 °C. Versatela sul cioccolato fuso e, con l'aiuto di una frusta, amalgamate bene. Incorporate quindi l'olio versandolo a filo e continuando a mescolare. Coprite la crema con la pellicola e ponetela a riposare in frigorifero per 8 ore.

PER LE SFERE DI RICOTTA

Raccogliete in una casseruola il latte, 30 g di acqua, lo zucchero semolato e l'amido di mais; mescolate e cuocete finché il composto non si sarà addensato; toglietelo quindi dal fuoco e lasciatelo raffreddare a temperatura ambiente.
Lavorate poi il composto, a mano o nell'impastatrice planetaria e, gradualmente, incorporatevi la ricotta.
Distribuite il composto in stampini sferici e poneteli nel congelatore per 1 ora.

PER NAPPARE LE SFERE

Scaldate 150 g di acqua con il latte, lo zucchero semolato e l'agar-agar e fate bollire per 3 minuti.
Immergete quindi nel composto le sfere di ricotta con l'aiuto di uno stecchino. Scolatele e posatele ad asciugare su una placca rivestita di carta da forno.

PER LA SALSA AL CARAMELLO

Cuocete lo zucchero in un pentolino per alcuni minuti, fino a ottenere un caramello biondo. Abbassate quindi la fiamma e unite la panna, calda, facendo attenzione agli spruzzi eventuali.
Amalgamate la salsa con l'aiuto di una frusta e poi toglietela dal fuoco.
Infine create un composto omogeneo con l'aiuto del frullatore a immersione. Frullatela se serve per ottenere una consistenza più liscia.
Raccogliete la mousse di cioccolato in una tasca da pasticciere munita di bocchetta stretta.
Distribuitela nella tazze, ponendo all'interno di ciascuna 1-2 sfere di ricotta. Collocate 1 sfera sulla sommità della mousse e completate con la salsa di caramello.

NAPOLI-TEHERAN ANDATA E RITORNO

Sapori in viaggio, che valicano confini. Abbiamo trascorso una mattina con Nilufar Addati tra storie di convivialità e ricordi d'infanzia

DI **FEDERICA SOLERA**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **BEATRICE PRADA**

Nilufar Addati nella nostra cucina di redazione. Nata nel 1998 a Napoli da padre napoletano e madre iraniana, conduttrice televisiva e figura di riferimento sui social con oltre un milione di follower, è appassionata di cultura alimentare. Conduce *L'Arte in cucina* e dispensa ricette in *Nilu vista mare*, in onda su Gambero Rosso Channel.

Appena entrata in cucina, Nilufar si mette all'opera: per lei il cibo è una passione che da qualche tempo intreccia la vita professionale. Metà napoletana e metà iraniana, a casa sua non si scherza affatto quando si parla di mangiare. «Faccio parte di una famiglia dove le culture si sono mescolate in modo peculiare; questo melting pot ha acceso la mia curiosità, ha fatto sì che mi ponessi interrogativi rispetto a ciò che vivevo fin da quand'ero bambina. Alla domanda "cos'hai mangiato ieri sera?" davo risposte che spiazzavano i compagni di scuola, così mi sono accorta di essere abituata ad alimenti poco comuni rispetto all'ambiente che mi circondava».

Baghali polo ba mahi, riso al vapore con pesce fritto, è una ricetta della tradizione iraniana: «È un piatto tipico della bella stagione e in particolare del capodanno persiano, che coincide con l'equinozio di primavera».

L'atmosfera è gioviale, le chiedo come si trova nella città che l'ha accolta: «Sono contenta di abitare a Milano, mi sto ambientando ma di Napoli mi manca tutto, il clima, il sole, il mare, la mozzarella e le passeggiate sulla spiaggia col mio cane». Nilufar prosegue raccontandosi: «Sono la classica persona che per sé non cucina, mi danno soddisfazione solo le conserve e le grandi quantità. Infatti, quando registriamo mi diverto, metto in conto dosi che sfamino tutta la troupe con cui lavoro. Il pasto condiviso per assaggiare quel che preparo è ormai un momento irrinunciabile». ■

LA RICETTA

Riso all'aneto, pesce fritto e salsa alla menta

IMPEGNO MEDIO TEMPO 1 ORA

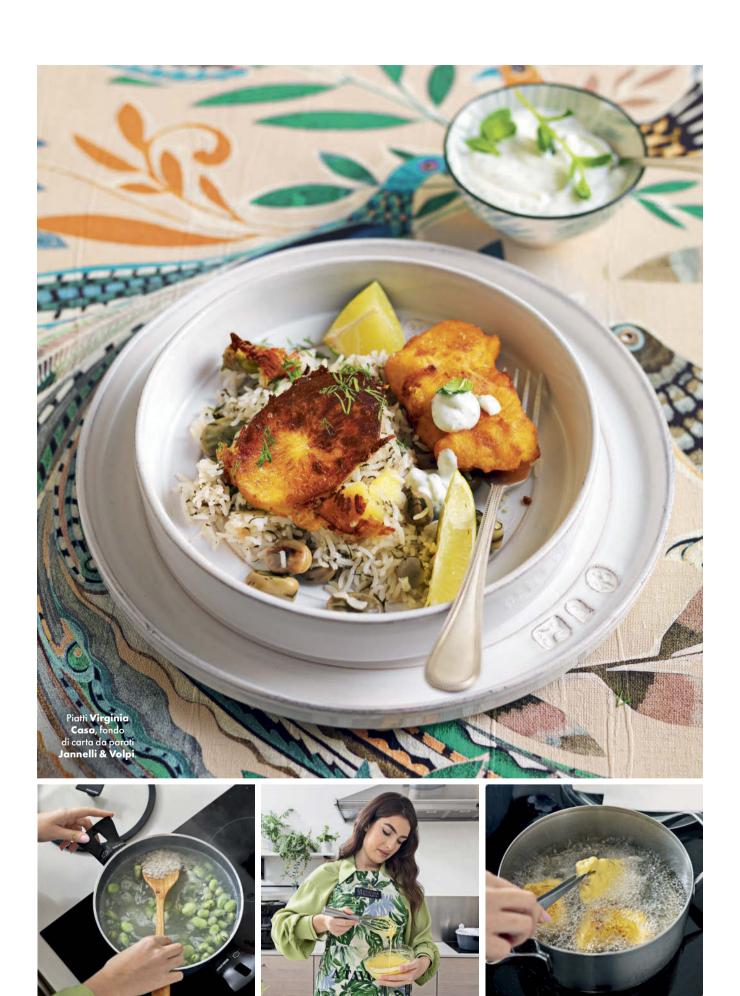
PER 4 PERSONE

400 g riso Basmati
300 g filetti di pesce persico
200 g fave fresche sgranate
150 g yogurt greco – 2 patate medie
aneto fresco – curcuma – farina 00
acqua gassata fredda – sale
olio extravergine di oliva – pepe
olio di arachide – aglio – menta

Sciacquate il riso per tre volte in acqua fredda e cuocetelo con le fave in acqua bollente salata per 4 minuti. Scolate e unite l'aneto tritato. Per la salsa, mescolate lo yogurt con menta tritata, aglio schiacciato, sale, olio extravergine. Pelate e lavate le patate, tagliatele a rondelle spesse 5 mm. Scaldate a fuoco medio in una pentola antiaderente 2 cucchiai di olio di arachide, 2 cucchiai di olio extravergine e sale; distribuite le patate sul fondo, versate il riso a montagnetta senza schiacciare; avvolgete il coperchio della pentola con un canovaccio, chiudete la pentola e abbassate il fuoco al minimo; cuocete «a pressione» per 20 minuti, fino a sentire uno sfrigolio, poi togliete il coperchio e ultimate la cottura a fiamma viva in 5 minuti. Preparate una pastella abbastanza densa con 4 cucchiai di farina, 1 cucchiaino di curcuma, sale, pepe e acqua gassata. Tagliate il pesce in tranci, immergeteli nella pastella e fate riposare 10 minuti. Friggeteli in abbondante olio di arachide, voltandoli fino a doratura. Scolateli su carta da cucina. Ribaltate il riso e le patate sul piatto di portata, servite con il pesce e la salsa.

Piatti **Virginia Casa**, fondo di carta da parati **Jannelli & Volpi**.

VONGOLE
A SORPRESA

TEMPURA MISTA

Con gli spaghetti, sì, ma di verdure. Fritte. Nelle tigelle. Col cuscus. Le amate conchiglie conquistano sempre, anche senza la pasta

RICETTE **ALESSANDRO PROCOPIO**, TESTI **SARA TIENI**
FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

Piatti del cuscus, piattini della tempura, bicchieri e calici **Dolce&Gabbana Casa**, piattino dei gusci delle vongole del cuscus **Casa Shop**.

CUSCUS CON ASPARAGI E VONGOLE AL FINOCCHIETTO

Tovagliette americane e bicchieri **Dolce&Gabbana Casa**, ciotola dell'insalata nizzarda **Casa Shop**.

TIGELLE ALLA MARINARA

INSALATA NIZZARDA
CON LE VONGOLE

CONCHIGLIE IN PENTOLA

I consigli per sceglierle, pulirle e cucinarle

L'acquisto
Optate per quelle nella retina, che le tiene raccolte, piuttosto che quelle sottovuoto, già semilavorate. Ordinatele qualche giorno prima al pescivendolo o al supermercato per garantirvi la massima freschezza. L'etichetta deve riportare la scadenza; al massimo durano 3-4 giorni. E per quanto riguarda la provenienza, scegliete le vongole italiane, per una maggiore sostenibilità e un minore impatto ambientale.

La pulizia
Sciacquatele bene e tenetele per 4-5 ore in un'ampia bacinella di acqua fredda con una manciata di sale, in modo che rilascino tutte le impurità e la sabbia. Cambiate l'acqua spesso e, nei mesi caldi, ponete la bacinella in frigorifero.

Il trucco per individuare le conchiglie piene di sabbia
Dopo avere scolato le vongole, adagiatele su un canovaccio steso su piano e sfregatele vigorosamente con le mani: se sono fresche, non si apriranno, a meno che non siano, appunto, piene di sabbia.

La cottura perfetta
Per una cottura uniforme, raccogliete le vongole in una padella ben calda, in modo che non si ammassino né si sovrappongano (potete cuocerle anche in due tempi). Sfumate con vino bianco, acqua o brodo vegetale e coprite, possibilmente con un coperchio trasparente, in vetro, per monitorare l'apertura. Dopo 2-3 minuti, scuotete la padella, senza aprirla, per favorire l'apertura delle conchiglie. Appena aperte, spegnete, fate intiepidire, quindi sgusciatele e tenetele da parte in una ciotola, bagnate con poca acqua di cottura. Fate decantare l'acqua rimasta e filtratela prima di utilizzarla.

ALESSANDRO PROCOPIO

«Bisogna amare e conoscere la materia prima per trarne il meglio». Questa l'idea che guida Alessandro Procopio, origini calabresi ma cresciuto a Milano, una carriera internazionale tra Inghilterra e Francia (ha lavorato a Le Gavroche a Londra, poi in Francia al Maison Troisgros – il più longevo tristellato al mondo – e al Plaza Athénée da Alain Ducasse). Da vent'anni è nella squadra di Davide Oldani al D'O, dove dal 2016 ricopre l'incarico di sous chef con Wladimiro Nava. In alto abbiamo raccolto i suoi consigli per trattare al meglio le vongole.

TEMPURA MISTA

Impegno Medio
Tempo 1 ora più 1 ora di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole veraci
300 g vodka ben fredda
300 g birra ben fredda
300 g patate novelle
200 g farina 00
200 g farina di riso
200 g asparagi bianchi
200 g zucchine novelle con i loro fiori
8 g cremor tartaro senza aromi
bicarbonato – vino bianco
salsa di soia dolce
zenzero fresco
olio di semi di arachide
miele – sale
olio extravergine di oliva

Amalgamate le farine con birra e vodka usando una frusta; aggiungete il cremor tartaro e 1 cucchiaino di bicarbonato e mescolate fino a ottenere una pastella omogenea; fatela riposare in frigo per 1 ora.
Mondate le zucchine. Private i fiori dei pistilli e gli asparagi bianchi della parte fibrosa (usate un pelapatate). Affettate le patate a rondelle.
Aprite le vongole in padella con poco olio extravergine. Sfumate con vino bianco o poca acqua e coprite. Fate aprire le conchiglie, quindi spegnete, sgusciatele e tenetele da parte.
Mescolate 6 cucchiai di salsa di soia con 3 cucchiai di acqua di cottura delle vongole filtrata e 1 cucchiaino di miele; unite 1 cucchiaio di zenzero grattugiato. Fate bollire il liquido riducendolo della metà, poi filtrate.
Passate le verdure nella pastella, estraetele con una schiumarola, poche alla volta, e friggetele in abbondante olio a 170 °C.
Impastellate e friggete anche le vongole sgusciate.
Servite con la salsa di soia al miele.

CUSCUS CON ASPARAGI E VONGOLE AL FINOCCHIETTO

Impegno Facile
Tempo 40 minuti

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 kg vongole veraci spurgate
300 g cuscus
300 g asparagi verdi
100 g pomodori secchi sott'olio
vino bianco

→

Piattino dei gusci, calice, bicchiere da acqua, forchetta e piatto piano **Dolce&Gabbana Casa**, piatto bianco **Casa Shop**.

VONGOLE AGLI SPAGHETTI (DI VERDURE)

finocchietto
aglio – sale
olio extravergine di oliva

Mondate gli asparagi, privandoli della parte più fibrosa. Tenete da parte la punta, quindi tagliate a rondelle sottili il fusto.
Brasate gli asparagi in padella per qualche minuto, sfumate con poca acqua e completate la cottura per 4-5 minuti: devono essere cotti ma ancora un po' croccanti.
Soffriggete 2 spicchi di aglio con olio e qualche gambo di finocchietto in padella. Unite le vongole, sfumate con vino bianco, coprite e fatele aprire. Sgusciate le vongole.
Filtrate il liquido delle vongole e versatene 300 g, bollente, sul cuscus. Lasciatelo rinvenire per qualche minuto, regolate di sale, quindi aggiungete gli asparagi, le vongole, i pomodori secchi tagliuzzati e il finocchietto tritato.

TIGELLE ALLA MARINARA

Impegno Per esperti
Tempo 1 ora più 8 ore di riposo

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg **vongole veraci spurgate**
750 g **farina 0**
300 g **latte a temperatura ambiente**
300 g **fave sgranate**
60 g **strutto (in alternativa burro)**
20 g **tahina**
3 g **lievito di birra secco**
1 **limone**
prezzemolo
menta – aglio
vino bianco secco
olio extravergine di oliva
pepe – sale

Unite al latte la farina setacciata, 50 g di olio, il lievito, lo strutto, 300 g di acqua di cottura delle vongole filtrata e 10 g di sale. Amalgamate fino a ottenere una palla liscia e omogenea. Copritela e fatela riposare per 8 ore.
Stendete infine la pasta delle tigelle su un piano infarinato, a uno spessore di 5 mm. Ritagliate dei dischi (ø 8 cm). Copriteli con la pellicola (non aderente all'impasto) e fateli riposare per 1 ora.
Cuocete poi le tigelle nell'apposita tigelliera o in una padella antiaderente ben calda, leggermente unta, avendo cura di coprirle con un foglio di carta forno e di pressarle leggermente con il fondo di un'altra padella, nei primi minuti di cottura, per non farle gonfiare. Fatele colorire per 3 minuti circa per parte.
Fate appassire in padella con poco olio una manciata di gambi di prezzemolo e 2 spicchi di aglio. Unite le vongole, sfumate con il vino e fatele aprire. Poi sgusciatele e filtrate l'acqua di cottura.
Sbollentate le fave in acqua bollente per 1 minuto. Scolatene 100 g in acqua e ghiaccio con una schiumarola. Sbucciatele e tenetele da parte.
Cuocete le rimanenti fave per altri 8-10 minuti. Scolatele e frullatele, intere, con 1 mestolo di acqua, la tahina, qualche foglia di menta e 1 cucchiaio di succo di limone. Aggiustate di sale e frullate con un mixer a immersione ottenendo una crema.
Farcite le tigelle con la crema di fave e le vongole e completate con le fave sbucciate e una macinata di pepe e.
PIÙ SAPORITO La rimanente acqua di cottura delle vongole può essere usata per irrorare leggermente le tigelle, prima di farcirle con la crema di fave.

INSALATA NIZZARDA CON LE VONGOLE

Impegno Facile
Tempo 50 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg **vongole veraci spurgate**
100 g **lattuga**
100 g **insalata riccia**
100 g **insalata romana**
100 g **peperone verde**
100 g **ravanelli**
100 g **spinaci novelli**
100 g **finocchio**
10 g **olive nere snocciolate**
4 **uova**
2 **acciughe sott'olio**
2 **limoni**
1 **cipolla rossa**
aceto di vino rosso
olio extravergine di oliva
aglio – prezzemolo
vino bianco – sale

Rosolate in padella con poco olio, una manciata di gambi di prezzemolo e 2 spicchi di aglio. Unite le vongole, sfumatele con il vino e fatele aprire. Lasciate intiepidire, quindi estraete i molluschi dal guscio e filtrate la loro acqua di cottura.
Bollite le uova per 8 minuti. Privatele del guscio e tenete da parte.
Mondate la cipolla e sfogliatela. **Ricavatene** dei piccoli «petali» tagliando le sue falde con un coltello e fateli macerare nell'aceto per almeno 20 minuti.
Mondate, lavate e asciugate le verdure. Affettate sottilmente il peperone, i ravanelli e i finocchi. Disponeteli a raggiera, distribuendoli in 4 piccole insalatiere.
Preparate una vinaigrette frullando 20 g di succo di limone, le acciughe e 150 g di olio con un frullatore a immersione.
Completate l'insalata con le uova sode, le olive e le vongole.
Irrorate con la vinaigrette e servite con pepe a piacere, macinato al momento.

VONGOLE AGLI SPAGHETTI (DI VERDURE)

Impegno Facile
Tempo 45 minuti
Senza glutine

INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 kg **vongole veraci spurgate**
150 g **barba di frate**
1 **zucchina gialla**
1 **zucchina verde**
1 **carota viola**
vino bianco
peperoncini – aglio – sale
olio extravergine di oliva

Mondate le barbe di frate conservando solo le parti tenere; lessatele per 3-4 minuti in acqua bollente salata. Scolatele in una ciotola con acqua e ghiaccio per fissarne il colore e bloccarne la cottura.
Affettate le verdure longitudinalmente, ricavando degli «spaghetti» (ideale usare l'apposita mandolina). Immergeteli in acqua fredda.
Scaldate 1 spicchio di aglio e 3 peperoncini tritati in un ampio tegame con poco olio; versatevi le vongole, sfumate con il vino, coprite e lasciatele aprire. Una volta intiepidite, separate i molluschi dalle conchiglie.
Brasate le verdure in padella con 2 spicchi di aglio e un filo di olio per un paio di minuti. Unite 2 tazzine di acqua delle vongole, filtrata, e cuocete per altri per 3-4 minuti, finché non si asciugherà. Unite le barbe di frate, regolate di sale; a fuoco spento aggiungete le vongole e servite bagnando con un po' di fondo di cottura delle verdure.

LA CUCINA ITALIANA

PER CONSORZIO GARDA

Il clima temperato del Garda ricorda quello mediterraneo, ma gode anche della brezza del lago, di una luminosità senza pari e di un'esposizione al sole che garantisce una maturazione eccezionale delle uve.

SALITE A BORDO

"Un pezzo di Mediterraneo ai piedi delle Alpi" è la definizione giusta per il territorio del lago di Garda, caratterizzato da una vegetazione ricca di olivi, capperi, limoni, cedri e agavi, unica a queste latitudini. È quindi naturale che la vite qui abbia prosperato da tempi antichissimi, come dimostrano ritrovamenti risalenti all'età del ferro. Per riconoscere e salvaguardare questa eccellenza produttiva nel 1968 fu per la prima volta utilizzato il termine geografico "Garda" per i vini del territorio, mentre è del 1996 il riconoscimento della Doc e la nascita del Consorzio Volontario per la promozione e la tutela dei vini varietali della zona, circoscritta dalle dieci denominazioni storiche dell'area: Valtenesi, San Martino della Battaglia, Lugana, Colli Mantovani, Custoza, Bardolino, Valpolicella, Valdadige, Durello, Soave; oggi, oltre ai vini varietali, sono state introdotte le tipologie Bianco, Rosso e Spumante, che danno vini sempre riconoscibili per morbidezza, freschezza e mineralità.
Per raccontare tutto questo e molto altro ancora, il Consorzio di Tutela Garda Doc ha messo a punto Garda Doc a Bordo, una rassegna di quattro serate di degustazioni sulla Motonave Zanardelli che si svolgerà ogni giovedì di giugno.
Durante la navigazione gli ospiti potranno degustare i vini delle diverse aree enologiche del gardesano e, dopo il walk around tasting, ci sarà la cena di gala con un menù realizzato ad hoc, che propone un pairing perfetto ai vini del Garda.

WWW.GARDADOCVINO.IT

LA SCUOLA

LA CUCINA ITALIANA

LE TECNICHE

FIOR DI RIPIENI

Quelli di zucchina sbocciano ora. Dischiudete i petali, farciteli e cuoceteli fritti o al forno

RICETTE **JOËLLE NÉDERLANTS**, TESTI **LAURA FORTI**, FOTO **RICCARDO LETTIERI**

IMPASTELLATI E FRITTI

IMPEGNO MEDIO
TEMPO 1 ORA
PER 4 PERSONE

PER LA PASTELLA
120 g latte o acqua
100 g farina
1 albume – sale

PER I FIORI
230 g ricotta
50 g caciocavallo grattugiato
30 g pecorino grattugiato
16 fiori di zucchina
4-5 filetti di acciuga
maggiorana
olio di arachide
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Per la pastella Stemperate la farina con una presa di sale, il latte (o l'acqua) e l'albume leggermente sbattuto, finché la consistenza non sarà omogenea.

Per i fiori Puliteli aprendo delicatamente i petali ed eliminando il pistillo centrale. Condite la ricotta con sale, pepe e un filo di olio, e lavoratela con una frusta fino a renderla cremosa, quindi incorporatevi i formaggi, le acciughe sminuzzate e la maggiorana, anch'essa sminuzzata. Raccogliete la ricotta in una tasca da pasticciere e riempite i fiori fino a tre quarti. Chiudete i petali sopra il ripieno, ruotandoli in punta per sigillare il contenuto. Immergeteli poi nella pastella e friggeteli in olio di arachide ben caldo (175 °C) per 1-2 minuti. Scolateli su carta da cucina e serviteli subito, con un po' di sale.

IMPANATI E INFORNATI

IMPEGNO FACILE
TEMPO 1 ORA
PER 4 PERSONE
VEGETARIANA

PER LA COPERTURA
pangrattato
Parmigiano Reggiano
Dop grattugiato

PER I FIORI
300 g patate
200 g zucchine novelle
50 g Parmigiano
Reggiano Dop
grattugiato
20 fiori di zucchina
1 cucchiaio di pesto
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Pulite i fiori delicatamente aprendo i petali ed eliminando il pistillo centrale. Lessate le patate con la buccia, per 35-40 minuti, quindi pelatele e schiacciatele con lo schiacciapatate. Raccoglietele in una ciotola e unitevi le zucchine grattugiate finemente, il parmigiano, il pesto, un filo di olio, sale e pepe; mescolate amalgamando bene, quindi distribuitelo all'interno dei fiori, riempiendoli fino a tre quarti. Chiudete i fiori arrotolando i petali sulla sommità e adagiateli su una placca da forno. Ungeteli con un filo di olio e cospargeteli con parmigiano grattugiato e pangrattato.
Infornate la placca a 200 °C per 5-6 minuti, finché i fiori non saranno leggermente gratinati.

MERAVIGLIE IN VASETTO

La vasocottura nel microonde riduce i tempi e permette di preparare le ricette in anticipo: ideale per una vita animata. Proprio come quella dell'influencer e designer Alessia Colonna, che con noi l'ha sperimentata per la prima volta

Barattoli di vetro **Weck**, carta da parati usata come fondo, anche per il ritratto, **Jannelli&Volpi**.

RICETTA **SARA FOSCHINI**, TESTI **ANGELA ODONE**, FOTO **GUIDO BARBAGELATA**, STYLING **CAMILLA GIACINTI**

Alessia Colonna
Conosciuta e chiamata con affetto ale.colonna, è una designer e content creator italiana che da qualche anno condivide sui social le sue passioni e la sua quotidianità fatta di vita a Milano con il compagno e i due figli. Consigli di arredamento, moda e make-up, ma anche ricette che prepara insieme con i bimbi, e momenti di vita familiare. Il suo tratto distintivo? L'onestà e la realtà, in tutto ciò che ci presenta.

Pollo con le mandorle in vasocottura al microonde

IMPEGNO FACILE

TEMPO 30 MINUTI

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

500 g petto di pollo
1 cipolla bianca – mandorle con la pelle – timo – salsa di soia
olio extravergine di oliva
sale – pepe

Tritate finemente la cipolla. Se vi lacrimano gli occhi, provate a trattenere un po' di acqua in bocca mentre la tritate: ridurrà il fastidio (1-2). Ungete di olio il fondo di 4 vasetti adatti alla cottura con chiusura a gancio. Distribuite 1 cucchiaio di cipolla tritata in ciascun vasetto, sigillate con il coperchio e cuocete nel forno a microonde a 750 W di potenza per 2 minuti. Tagliate, nel frattempo, il pollo a dadini uniformi di piccole dimensioni (3) e infarinateli. Sfornate i vasetti. Importante: attendete almeno 5-6 minuti prima di farli sfiatare tirando la linguetta della guarnizione; solo dopo che avrete sentito l'aria che esce, potrete aprirli (4). Distribuite il pollo nei vasetti, unite in ciascuno 1 cucchiaio di salsa di soia, sale, pepe e mescolate delicatamente. Chiudete nuovamente i vasetti e infornate a 750 W di potenza per 3 minuti (5). Tostate 2-3 cucchiai di mandorle in padella, poi tritatele grossolanamente (6), unitele al pollo e infornate ancora per 4 minuti. Sfornate e completate con foglioline di timo e servite direttamente nei vasetti.

1

2

3

4

5

6

CONSIGLI UTILISSIMI

Preparate qualche vasetto in più: una volta raffreddato, potrete conservarlo in freezer e rigenerarlo, sempre nel microonde.
La vasocottura, adatta anche a pesce e crostacei, verdura, frutta, riduce i tempi perché ricrea l'effetto della pentola a pressione: per evitare la fuoriuscita tumultuosa del contenuto è cruciale attendere almeno 5-6 minuti prima di fare sfiatare i vasetti, e quindi aprirli.

IL MEGLIO AL MERCATO

Ecco cosa scegliere ora, al massimo del gusto e delle proprietà. Fotografate la lista e portatela con voi quando fate la spesa: guadagnerete in bontà e in convenienza

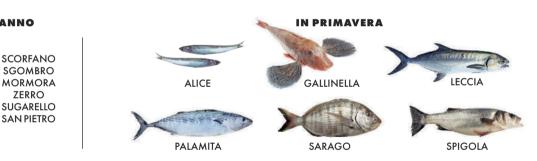
NEL MAR MEDITERRANEO

TUTTO L'ANNO

CEFALO
NASELLO
OCCHIATA
PAGELLO
PESCATRICE
ROMBO
SCIABOLA
SCORFANO
SGOMBRO
MORMORA
ZERRO
SUGARELLO
SAN PIETRO

IN PRIMAVERA

IL PAESE DELLE RARITÀ

ACQUA DI FIORI DI ARANCIO AMARO
Avviene in maggio la raccolta di questo fiore in Vallebona, nell'Imperiese. Da un delicato processo di distillazione a vapore si ottiene un liquido agrumato e floreale. Immancabile nelle bugie liguri, nel pandolce genovese, nei cannoli e nella pastiera. Si usa anche nella miscelazione.

ASPARAGO DI CILAVEGNA
Chiamato anche «asparago rosa», è una specialità della Lomellina che si distingue per la sua peculiare punta violetta e un sapore delicato, che al palato lascia un'impressione tenue, e persistente. Molto tenero, si può consumare intero, compresa la base del fusto.

OLIO DI LENTISCO
Pochi sanno che le bacche di questo cespuglio spontaneo della macchia mediterranea producono un olio particolare dall'intenso sapore balsamico, erbaceo, con note pungenti. Originariamente considerato «l'olio dei sardi poveri», è una rarità che si apprezza su insalate, verdure grigliate, minestre e vellutate.

FORMAGGIO LAGORAI
Si produce nelle malghe del Trentino orientale con latte vaccino intero crudo semigrasso. La stagionatura, per 45 giorni come minimo, avviene in cantine fresche, seminterrate, su tavole di larice e abete. Saporito con leggere note piccanti, di pasta elastica, viene esaltato da vini rossi leggeri.

TESTI SARA BARILLA, FOTO ARCH. LCI, AG. GETTY IMAGES, AG. 123RF, AG. ADOBESTOCK, ARCH. SLOW FOOD, ARCH. APT VALSUGANA

IN DISPENSA

1. Gli asparagi verdi di **Agribologna** per la linea «questo l'ho fatto io» sono coltivati a Sant'Arcangelo di Romagna da Alberto Nanni: la raccolta degli asparagi verdi (che crescono senza coperture, esposti alla luce) comincia ad aprile e si protrae fino a giugno.

2. Si può utilizzare in cucina come un miele tradizionale, ma anche come superfood energetico il Miele + di **Mielizia**: biologico, contiene anche polline, pappa reale ed essenza di limone.

3. Senza grassi vegetali aggiunti e senza zucchero, la panna **Meggle** è un comodo jolly da tenere in dispensa. Grazie al trattamento uht dura a lungo e si può utilizzare sia montata (raffreddatela in frigo all'ultimo momento), sia in cucina.

4. Questo Toscano Black 80 è la novità proposta da **Amedei** (insieme con il Toscano Black 100): l'80 è un extra dark avvolgente e con un perfetto equilibrio nel gusto, ottenuto da un blend dei semi di Ghana, Madagascar, Venezuela e Grenada. Senza glutine né aromi artificiali.

5. C'è una Dop che certifica l'originalità, e un Consorzio che difende l'autenticità del **Taleggio**. Riconoscibile per la sua tipica forma squadrata, è un formaggio antichissimo, prodotto in Lombardia fin dal Duecento. Fresco o più stagionato, si può apprezzare da solo ed è anche molto versatile in cucina, per esempio nei risotti.

6. Non soltanto la rugosità di una trafila al bronzo, ma anche una rete di microincisioni sulla superficie: queste penne, come gli altri 9 formati di **Barilla** Al Bronzo, hanno la consistenza e il gusto della pasta di una volta. Grano italiano al 100% e una nuova confezione (sostenibile), per esaltare il contenuto.

7. C'è grande possibilità di scelta tra le varie tipologie di uova **Aia**: per esempio a pasta gialla, per impasti più coloriti, o le Biovita, biologiche, a filiera controllata o, ancora, le aeQuilibrium, arricchite di vitamina E.

8. Provengono anche dai piccoli produttori locali la frutta e la verdura che si trovano da **Iper La grande i**, al banco freschi. Sempre attenta alla stagionalità e alla qualità dell'assortimento, Iper punta a scegliere soprattutto prodotti italiani, con il miglior rapporto qualità prezzo.

9. La cottura al vapore dei ceci **Bonduelle** ne preserva al meglio il gusto e la consistenza: disponibili in latte da 310 g o in vasetti di vetro da 330 g, confezioni entrambe in linea con l'impegno dell'azienda per l'ecosostenibilità.

A CURA DI **LAURA FORTI**

I NOSTRI PARTNER

Ringraziamo le aziende che hanno collaborato alla realizzazione dei nostri servizi

Agribologna
agribologna.it
Aia Food
aiafood.com
Amedei
amedei.it
Artensis
artensis.eu
Azienda Agricola Casearia Montecoppe
montecoppe.it
Barilla
barilla.com
Berlucchi
berlucchi.it
Bitossi Home
bitossihome.it
Bonduelle
bonduelle.it
Borgo delle Tovaglie
borgodelletovaglie.com
Cabana Magazine
cabanamagazine.com
Casa Shop
it.casashops.com
Ceramiche Nicola Fasano
fasanocnf.it
Ceramico by Zelis
ceramicobyzelis.com
Consorzio Tutela Taleggio
taleggio.it
Consorzio Tutela Vini Soave e Recioto di Soave
ilsoave.com
Demeter Italia
demeter.it
Dolce&Gabbana Casa
dolcegabbana.com
Galleria Radisa
robertoradisa.com
Geminiano Cozzi
geminianocozzi1765.it
Ginori 1735
ginori1735.com
Ilsa
ilsa-italy.it
Iper la grande i
iper.it
Jannelli&Volpi
jannellievolpi.it
Les Ottomans
les-ottomans.com
Luxardo
luxardo.it
Meggle
meggle.it
Mielizia
mielizia.com
Mirtillo Rosso Antiques
instagram.com/mirtillo_rosso_antiques
Nähen
nahen.fr
Novità Import
novitahome.com
Pasqua Vigneti e Cantine
pasqua.it
Sambonet
sambonet.com
Tognana
shop.tognana.com
VBC Casa
vbccasa.com
Virginia Casa
virginiacasa.it
Viticoltori Ponte
ponte1948.it
Weck
weck-in-italia.business.site

Servizio Abbonamenti Per informazioni, reclami o per qualsiasi necessità, si prega di telefonare al n.02 86 80 80 80, oppure scrivere una e-mail a abbonati@condenast.it.

Subscription Rates Abroad For subscriptions orders from foreign countries, please visit abbonatiqui.it/subscription. For further information please contact our Subscription Service: phone +390286808080 - e-mail: abbonati@condenast.it. Prices are in Euro and are referred to 1 year subscription.

MAGAZINE	ISSUES PER YEAR	EUROPE AND MEDIT. COUNTRIES (ORDINARY MAIL)	AFRICA/AMERICA ASIA/AUSTRALIA (AIR MAIL)
AD	10	€ 80,00	€ 135,00
GQ	8	€ 45,00	€ 72,00
TRAVELLER	4	€ 28,00	€ 39,00
VOGUE ITALIA	12	€ 96,00	€ 173,00
VANITY FAIR	42	€ 146,00	€ 208,00
LA CUCINA ITALIANA	12	€ 97,00	€ 143,00

International distribution: A.I.E. – Agenzia Italiana di Esportazione Srl – Via Manzoni, 12 – 20089 ROZZANO (MI) Italy – Tel. +39 02 5753911 – Fax. +39 02 57512606 – e-mail: info@aie-mag.com

CONDÉ NAST

PUBLISHED BY CONDÉ NAST

Chief Executive Officer Roger Lynch
Chairman of the Board Jonathan Newhouse
Global Chief Revenue Officer & President, US Revenue & APAC Pamela Drucker Mann
Chief Content Officer Anna Wintour
President, Condé Nast Entertainment Agnes Chu
Chief People Officer Stan Duncan
Chief Communications Officer Danielle Carrig
Chief of Staff Samantha Morgan
Chief Product & Technology Officer Sanjay Bhakta
Chief Content Operations Officer Christiane Mack

WORLDWIDE EDITIONS
France: AD, AD Collector, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Collections
Germany: AD, Glamour, GQ, Vogue
India: AD, Condé Nast Traveller, GQ, Vogue
Italy: AD, Condé Nast Traveller, GQ, La Cucina Italiana, Vanity Fair, Vogue, Wired
Japan: GQ, Rumor Me, Vogue, Vogue Girl, Vogue Wedding, Wired
Mexico and Latin America: AD Mexico and Latin America, Condé Nast College Américas, Glamour Mexico and Latin America, GQ Mexico and Latin America, Vogue Mexico and Latin America
Middle East: AD, Condé Nast Traveller
Spain: AD, Condé Nast College Spain, Condé Nast Traveler, Glamour, GQ, Vanity Fair, Vogue, Vogue Niños, Vogue Novias
Taiwan: GQ, Vogue
United Kingdom:
London: HQ, Condé Nast College of Fashion and Design, Vogue Business; Britain: Condé Nast Johansens, Condé Nast Traveller, Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden, Tatler, The World of Interiors, Vanity Fair, Vogue, Wired
United States: Allure, Architectural Digest, Ars Technica, basically, Bon Appétit, Clever, Condé Nast Traveler, epicurious, Glamour, GQ, GQ Style, healthyish, HIVE, La Cucina Italiana, LOVE, Pitchfork, Self, Teen Vogue, them., The New Yorker, The Scene, Vanity Fair, Vogue, Wired

PUBLISHED UNDER JOINT VENTURE
Brazil: Casa Vogue, Glamour, GQ, Vogue

PUBLISHED UNDER LICENSE OR COPYRIGHT COOPERATION
Australia: GQ, Vogue, Vogue Living
Bulgaria: Glamour
China: AD, Condé Nast Traveler, GQ, GQ Lab, GQ Style, Vogue, Vogue+, Vogue Café Beijing, Vogue Café Shanghai, Vogue Film, Vogue Business in China
Czech Republic and Slovakia: Vogue
Greece: Vogue
Hong Kong: Vogue, Vogue Man
Hungary: Glamour
Korea: Allure, GQ, Vogue, Vogue Runway, Wired
Malaysia: Vogue Lounge Kuala Lumpur
Middle East: GQ, Vogue, Vogue Café Riyadh, Wired
Philippines: Vogue
Poland: Glamour, Vogue
Portugal: GQ, Vogue, Vogue Café Porto
Romania: Glamour
Scandinavia: Vogue
Singapore: Vogue
South Africa: Glamour, GQ, GQ Style, House & Garden
Thailand: GQ, Vogue
The Netherlands: Vogue, Vogue Living
Turkey: GQ, Vogue, Vogue Restaurant Istanbul
Ukraine: Vogue, Vogue Man

Condé Nast is a global media company producing premium content with a footprint of more than 1 billion consumers in 31 markets. condenast.com

LA CUCINA ITALIANA Direttore Responsabile: Maddalena Fossati Dondero. Copyright © 2023 per le Edizioni Condé Nast S.p.A. Registrazione del Tribunale di Milano n. 2380 del 15.6.1951. La Edizioni Condé Nast S.p.A. è iscritta nel Registro degli Operatori di Comunicazione con il numero 6571. Tutti i diritti riservati. Poste Italiane S.P.A. - Spedizione in abbonamento postale - Aut. MBPA/LO-NO/062/A.P./2018 - ART. 1 COMMA 1 - LO/MI. Distribuzione per l'Italia: SO.DI.P. «Angelo Patuzzi» S.p.A. via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Mi), tel. 02.660301, fax 02.66030320. Distribuzione Estero Sole Agent for Distribution Abroad A.I.E. - Agenzia Italiana di Esportazione SpA, via Manzoni 12, 20089 Rozzano (Milano), tel. 025753911. fax 02 57512606. www.aie-mag.com. Stampa: Rotolito S.p.a., Stabilimento di Cernusco sul Naviglio - Printed in Italy. Numeri arretrati: Il prezzo di ogni arretrato è di € 8,00 comprensivo di spese di spedizione. Per avere informazioni sulla disponibilità degli arretrati de La Cucina Italiana telefona al 039/5983886, dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00 dal lunedì al venerdì, oppure consulta il sito: https://lacucinaitaliana.sfogliare.it/

Questo periodico è iscritto alla Federazione Italiana Editori Giornali

Accertamenti Diffusione Stampa Certificato n. 9099 del 06-04-2022

INDICE DI CUCINA

★ Facile ★★ Medio ★★★ Per esperti V Vegetariana V Senza glutine
● Piatti che si possono realizzare in anticipo, interamente o solo in parte (come suggerito nelle ricette)
(+1h) In rosso, il tempo, non operoso, necessario per lievitazione, marinatura, raffreddamento

ANTIPASTI

TEMPO PAG.

PRIMI PIATTI & PIATTI UNICI

PESCI

VERDURE

CARNI E UOVA

LE MISURE A PORTATA DI MANO

Per facilitare e rendere più svelto il lavoro in cucina, invece di usare la bilancia, dosate ingredienti liquidi e in polvere con tazze e cucchiai

BICCHIERINO DA LIQUORE COLMO
60 g di acqua, vino, brodo. 65 g di latte. 55 g di olio. 50 g di zucchero semolato.

TAZZINA DA CAFFÈ COLMA
80 g di acqua, vino, brodo. 70 g di olio. 70 g di zucchero semolato. 50 g di farina. 40 g di grana grattugiato.

CUCCHIAINO DA TÈ RASO
4 g di acqua, vino, brodo. 3 g di olio. 5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato. 2 g di farina. 2 g di grana grattugiato.

BICCHIERE DA ACQUA COLMO
200 g di acqua, vino, brodo. 220 g di latte. 170 g di zucchero semolato. 130 g di farina. 160 g di riso.

TAZZA DA TÈ COLMA
240 g di acqua, vino, brodo. 250 g di latte. 200 g di zucchero semolato. 150 g di farina. 200 g di riso.

CUCCHIAIO DA MINESTRA RASO
12 g di acqua, vino, brodo, latte. 10 g di olio. 15 g di sale grosso. 15 g di sale fino. 10 g di zucchero semolato. 10 g di farina. 5 g di grana grattugiato.

MESTOLO RASO
120 g di acqua, vino, brodo. 125 g di latte.

PIZZICO
5 g di sale grosso. 4 g di sale fino. 3 g di zucchero semolato.

PUGNETTO
30 g di riso. 30 g di zucchero semolato. 25 g di farina.

DOLCI E BEVANDE

I CORSI DI MAGGIO

COSTRUIRE UN MENÙ

Scoprite con i nostri cuochi come abbinare piatti di pesce o di carne in un insieme armonioso che faccia tutti felici, che sia un invito importante o una cena rapida

MENÙ DI PESCE

Che cosa si impara
Pulire e trattare i pesci per un pasto completo: Crema di piselli con calamari arrostiti alla paprica, Girelle di sogliola ed erbette, Risotto al limone con gamberi, bisque e pistacchi, Filetto di baccalà con crumble di taralli.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
3, 12,16 e 26 maggio.

MENÙ PER GLI OSPITI

Che cosa si impara
Costruire un menù bilanciato, di carne o di pesce: tra i piatti, Vitello tonnato, Bouillon di gamberi, Spinacino di vitello farcito, Lasagna rosa con salmone, robiola e porri, Trancio di orata con mousse di avocado, più un dolce per ogni menù.
Quanto dura
2 lezioni di 3 ore ciascuna.
Quanto costa 160 euro.
Quando si svolge
2, 12 e 18 maggio.

MENÙ VELOCE

Che cosa si impara
Cinque portate da preparare in poco tempo: Tartare di gamberi e chips di patate dolci, Panino integrale con insalata di pollo, Spaghetti alla carbonara vegetariana, Uovo affogato con fonduta di parmigiano, Soffice di ricotta e mascarpone.
Quanto dura
1 lezione di 3 ore.
Quanto costa 90 euro.
Quando si svolge
10, 19 e 29 maggio.

LA SCUOLA DE LA CUCINA ITALIANA
è in piazzale Cadorna 5, ingresso via San Nicolao 7, 20123 Milano
Scoprite gli altri corsi sul nostro sito
scuola.lacucinaitaliana.it
scuola@lacucinaitaliana.it
tel. 02 49748004

FOTO **ARCH. LCI**

ALBERTO NANNI
SANTARCANGELO DI ROMAGNA

"SPECIALISTA"

ASPARAGI VERDI

Agribologna
la qualità in persona